Lesehalle
T. 29.8.1941.

NS

Frauen-Warte

die einzige parteiamtliche frauenzeitschrift

HEFT 3 · 10. JAHRGANG

Akad. Lesehalle
Heidelberg

Zeichnung von Ernst Kretschmann

Beilage: Schnittmusterbogen

Postaufgabeort: Leipzig · Auslands- und Kreuzband-Preise siehe letzte Innenseite · Einzelpreis 27 Pfg., bei Frei-Haus-Lieferung 30 Pfg. · Monatlich 2 Hefte

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0041

© Universitätsbibliothek Heidelberg

Die Frau im lebensfeindlichen „Sowjetparadies"

Die folgenden Ausführungen sind ein eindrucksvoller Tatsachenbericht, zu dem die Veröffentlichungen der bolschewistischen Presse und führender bolschewistischer Männer und Frauen das Material lieferten. Wir werden diesen Bericht im nächsten Heft fortsetzen. Zur weiteren Orientierung empfehlen wir die im Eher Verlag erschienene Broschüre „Bolschewistisches Frauenschicksal im Spiegel der Sowjetpresse und Gesetze" von Dr. A. Petmecky, aus der unsere Berichte auszugsweise entnommen sind. Die Schriftleitung

„Die Frau genießt in der UdSSR. die gleichen Rechte wie der Mann auf allen Gebieten des wirtschaftlichen, staatlichen, kulturellen und öffentlichen politischen Lebens", so heißt es im Art. 122 der Stalinschen Verfassung der UdSSR. vom Jahre 1936. Mit diesen Sätzen glaubt die Stalinsche Verfassung einer Entwicklung die Krone aufgesetzt zu haben, die zurückgeht auf die ersten Anfänge des Kommunismus; denn seit Bestehen der jüdisch-marxistischen Lehre hat der Kampf um die Gewinnung der Frauen zum Kommunismus unter der Parole gestanden: Befreiung der Frau, Gleichstellung mit dem Manne, Wegfall der häuslichen Sklaverei.

Die Kampfparolen und Versprechungen, mit denen der Kommunismus in allen Ländern die Frauen zu gewinnen versucht, formuliert die Kommunistische Internationale im einzelnen in folgenden Sätzen:

Soziale Gleichstellung von Frau und Mann vor dem Gesetz und im praktischen Leben.

Radikale Umgestaltung des Ehe- und Familienrechts.

Anerkennung der Mutterschaft als soziale Funktion.

Pflege und Erziehung der Kinder und Jugendlichen durch die Gesellschaft.

Planmäßiger Kulturkampf gegen die Ideologie und Traditionen, die die Frau versklaven.

Die radikalsten und tiefgreifendsten Maßnahmen haben die Frauen mit dem Beginn der Revolution auf dem Gebiet der Ehe und Familie betroffen. Wenn die bolschewistische Revolution Erfolg haben wollte, braucht sie einen neuen Menschen, den kommunistischen Menschen, mit neuen Sitten, mit einer neuen Lebensart und einer neuen geistigen Einstellung zum gesamten Leben. Nur durch die Zerstörung jeglicher Ehe- und Familienbande konnte dieser neue Mensch geschaffen werden, der fähig sein sollte, frei von allen Vorurteilen moralischer, religiöser und nationaler Art, im bolschewistischen Staate zu leben. Die Vollversammlung der Komintern vom 16. 11. 1924 gab dieser Grundeinstellung in folgenden Sätzen Ausdruck:

„Die Revolution ist machtlos, solange die Begriffe Familie und die Familienbeziehungen bestehen."

Als erste Gesetzesmaßnahme wurde am 18. November 1920 das Gesetz über die Freigabe der Abtreibung verkündet. Das war für die Sowjetmachthaber der sichtbarste Ausdruck für die „Befreiung" der Frau, und sie verfehlten nicht, immer und immer wieder diese Maßnahme als die größte Errungenschaft der Revolution hinzustellen.

Die allgemeine praktische Entwicklung der ersten Jahre nach der Revolution fand ihren Niederschlag in dem am 1. Januar 1927 in Kraft getretenen Gesetz über die Ehe und Familie, dem die dogmatische Einstellung des Bolschewismus zu diesen Fragen zugrunde gelegt wurde. Dieses Gesetz brachte die größtmögliche Auflösung von Ehe und Familie mit sich. Das Charakteristischste dieses sog. Ehegesetzes ist die Tatsache, daß das Gesetz zwei Arten einer Ehe anerkennt:

1. Die registrierte Ehe,
2. die faktische Ehe.

Die Registrierung einer Ehe erfolgt von einer besonderen Behörde, dem SAGS., nach beiderseitiger Übereinkunft der Ehepartner. Dieser Registrierung kommt keinerlei besondere Bedeutung zu und wird in der Praxis lediglich nur noch als Beweismittel gewertet.

Einer weitaus größeren Bedeutung kommt der sogenannten faktischen Ehe zu, die dann vorliegt, wie es im § 11 des Gesetzes heißt: „wenn die tatsächlichen Ehegatten sich gegenwärtig als solche anerkennen."

Die faktische Ehe, die gleichberechtigt neben der registrierten Ehe vom Gesetz und der Praxis anerkannt wird, kennt keinerlei Form und keinerlei Voraussetzungen. Irgendwelche Ehehindernisse — wie sie die registrierte Ehe noch kennt —, z. B. Minderjährigkeit, nahe Verwandtschaft oder Geisteskrankheit, kennt die faktische Ehe nicht mehr.

Daß durch diese Institution der faktischen Ehe die Mehrehe in der Praxis keinesfalls selten wurde, beweist die Sowjetpresse selber, in der wir Äußerungen wie folgt finden:

Ein hoher Sowjetfunktionär sagt von sich:

„In allen Städten, in denen ich dienstlich zu tun habe, habe ich eine provisorische Frau."

Oder:

Der Leiter der Paßabteilung des 44. Milizreviers Koseko ist zu gleicher Zeit mit 7 Frauen verheiratet (Wetschernjaja Moskwa 8. September 1935).

Diese Meldungen lassen sich beliebig vermehren; denn es handelt sich hierbei nicht um Ausnahmefälle, sondern um die Feststellung immer wieder vorkommender Tatsachen.

Selbst die Sowjetgerichte erkennen die Tatsache der Mehrehen in ihren Entscheidungen stillschweigend an. In einer Präsidialentscheidung des Obersten Gerichtshofes (Nr. G 379/1934) entschied das Gericht in einem Falle, in dem ein Mann in einer registrierten und in einer faktischen Ehe lebte, daß beide Frauen gleichmäßig erbberechtigt seien.

Bezeichnend für die Einstellung zur Ehe, die sich in der breiten Masse allmählich durchsetzte, sind die „richtungweisenden" Ausführungen der jetzigen Sowjetgesandtin in Oslo, Frau Kollontay, in ihrer Schrift: „Die Arbeit der Frau in der Fortentwicklung der Wirtschaft" (Moskau 1928). Hier heißt es auf Seite 162: „Insofern wie die Ehe aufhört, materiellen Vorteil zu gewähren, verliert sie ihre Beständigkeit. Die Eheleute scheiden sich jetzt viel leichter als früher; wenn keine Liebe oder Anhänglichkeit vorhanden ist, streben die Menschen auch nicht danach, die Familie zu erhalten. Sie sind nicht mehr — wie früher — durch gemeinsamen Haushalt, Pflichten gegen die Kinder gebunden."

Daß die Lasten einer solchen Entwicklung allerdings zur Hauptsache die Frauen treffen, dürfte ohne weiteres klar sein und keiner praktischen Beweise bedürfen. Gemäß § 19 des Gesetzes genügt der einseitige, unbegründete Wunsch eines Eheteils, um geschieden zu werden. Es gibt nur einen Ehescheidungsgrund: der Wille eines der beiden Eheteile. Praktisch ist die Ehescheidung nur eine Formsache von wenigen Minuten, die auch unbegrenzt kurze Zeit nach der Eheschließung schon vollzogen werden kann. Man muß, wenn man sich heute die Ergebnisse und Auswirkungen der sowjetischen Gesetzgebung betrachtet, Bucharin schon recht geben, wenn er sagt:

„Es ist der Ehegesetzgebung von 1927 gelungen, diesen besonders starken Überrest des verfluchten alten Regimes, die Familie, zu zerstören."

Verwahrloste Kinder, eine verkommene Jugend und kranke, abgearbeitete Frauen, das ist das Ergebnis bolschewistischer Gesetze und ihrer Propaganda.

Gezwungen durch die materielle Not auf der einen Seite, begünstigt durch das sittliche Chaos, in dem sich der bolschewistische Staat befindet, auf der anderen Seite, und nicht zuletzt, um zu beweisen, daß man eine „befreite und aufgeklärte Kommunistin" ist, greift die Frau zu dem „Geschenk", das ihr die bolschewistische Revolution in ihrem Gesetz vom 18. November 1920 gebracht hat. Die Geburtenverhinderung wird in der Sowjetunion zu einer Massenerscheinung. Nach der sowjetamtlichen Statistik kamen in Moskau:

1934 auf 57100 Geburten 154584 Abtreibungen,
1935 auf 70000 Geburten 155000 Abtreibungen.

Es wird ausdrücklich betont, daß es sich hierbei nur um die offiziell bekannten Fälle handele, die anderen aber einen weitaus größeren Teil ausmachten. Am 30. Oktober 1935 berichtet die Moskauer Prawda, daß täglich Fälle vorkommen, in denen Frauen für ihr Leben von Kurpfuschern zu Krüppeln gemacht werden, und daß dieses Übel zu einer Massenerscheinung geworden ist.

Das Ergebnis dieser systematischen Zersetzungsarbeit, der sozialen und wirtschaftlichen Verhältnisse sind: kranke und verkrüppelte Frauen, ein Land ohne gesunde junge Mädchen. Daß diese „Befreiung" der Frau sich in einer solchen Katastrophe für das Land auswirkte, blieb den Sowjetmachthabern nicht unbekannt. Im gleichen Augenblick werfen sie ohne Skrupel ihre jahrelang gepredigte These: die Befreiung und Gleichberechtigung der Frau hängt davon ab, ob sie über ihren Körper bestimmen kann, über Bord. Im gleichen Augenblick, als die Sowjetmachthaber feststellen mußten, daß die Frage des Nachwuchses dank ihrer 18jährigen Propaganda gefährdet war, verkünden die Sowjets am 28. Juni 1936 das Verbot der Abtreibung und stellen seine Zuwiderhandlung unter Strafe. Dies Gesetz — das sich gleichfalls noch mit der Ehescheidung und der Beihilfe für kinderreiche Mütter befaßt — charakterisiert wie kaum etwas anderes die bolschewistischen Methoden. Kaum hat eine „Ideologie" ihren Zweck erfüllt, hat sie einer neuen Platz zu machen ... Nicht die Ehe oder gar die Familie sollen für die Zukunft geschützt werden, sondern allein der Zweck soll erreicht werden, die Kinderzahl nicht zu gefährden; der Nachwuchs darf aus politischen, wirtschaftlichen und militärischen Gründen nicht in Frage gestellt werden.

Sofort nach Erlaß des Verbotes der Abtreibung zeigte die Praxis, daß die 18 Jahre lange Propagandaarbeit nicht aus der Welt zu schaffen war, vor allem aber auch, daß deshalb keine Änderung der Verhältnisse herbeizuführen war, weil alle anderen Voraussetzungen, die zu dieser Katastrophe geführt haben, unverändert die gleichen geblieben sind. Was hilft es, von „Mutter und Kind" zu reden, wenn weder der Mutter erträgliche Lebensbedingungen, noch dem Kinde das Nötigste zum Leben beschafft werden kann.

Die wirtschaftliche und die soziale Not in der UdSSR., die in den ersten Jahren die Frauen der Sowjetunion zwangen, die Geburt zu verhindern, zwingen sie heute noch in erhöhtem Maße dazu. Nur, daß heute noch jene Gefahr hinzukommt, daß die Frauen wegen dieses Gesetzes vom Juni 1936 gezwungen sind, sich geheim unfähigen Ärzten und, in der Mehrzahl der Fälle, Laien in die Hände zu geben.

Die Zeitungen vom Januar 1941 sind voll von Berichten über die verbotenen Geburtenverhinderungen. Die Strafen betragen 3—10 Jahre Gefängnis oder Zwangsarbeit. Der Prozentsatz von Krankheits- und Todesfällen nach solchen „Operationen" ist besonders groß. Und trotzdem führt der von den Sowjetmachthabern herbeigeführte Zustand in der UdSSR. die Frauen in einem solchen Grade zu diesen Maßnahmen, daß die Sowjetbehörden eine offizielle Verfolgungskampagne im Januar 1941 in ihrer Presse ansetzten. Sie glauben, dadurch wieder einmal den unhaltbaren Zuständen ein Ende bereiten zu können.

Neue Maßnahmen sollen nun helfen, einen Zustand abzuändern, den die bolschewistischen Machthaber selber herbeigeführt haben, einmal durch ihre jahrelange zielbewußte Zersetzungsarbeit, zum anderen durch die katastrophalen wirtschaftlichen und sozialen Verhältnisse, in die die Sowjetunion hineingewirtschaftet haben. Auf allen Gebieten, auf denen das bolschewistische System Schiffbruch erlitten hat, sind es immer wieder „neue Maßnahmen", die eine Änderung

Fortsetzung auf Seite 38

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0042
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Die Fahne flattert im Ostwind . . . Das erste Korn wird eingefahren

Aufnahme: Purper

Erntehilfe der Jugendgruppen im Wartheland

Im Sommersonnenglast liegt das Land zwischen Weichsel und Warthe. Weit bis zum fernen Horizont mit seinen zerzausten Pappeln dehnen sich die Felder. Ein warmer Wind streicht über das sanft wogende Korn. Ein gelber Schimmer liegt schon darüber, und die Ähren beginnen hart zu werden.

Brot für Deutschland!

Zum zweitenmal, seitdem dies Land in Großdeutschlands Grenzen mit eingeschlossen wurde, bringen wir nun die Ernte ein. Daß wir sie unversehrt und in ihrer ganzen Fülle bergen können, daß kein russischer Angriff sie zunichte machen konnte, danken wir unseren Soldaten. An uns ist es nun, den goldenen Reichtum einbringen zu helfen. Deshalb werden auch dies Jahr wieder die Jugendgruppen der NS.-Frauenschaft/Deutsches Frauenwerk neben dem Reichsarbeitsdienst für die weibliche Jugend und der Hitlerjugend ihre Erntehilfslager durchführen.

Erntehilfe — im Deutschen Reich seit Jahren ein fester Begriff —, sie trägt im Wartheland ein besonderes Gesicht. Wohl wartet, gleich wie in allen Bauernhöfen Deutschlands, unendlich viel Arbeit auf das Mädel oder die junge Frau, die für einige Wochen in Haus und Hof helfen will. Und doch ist diese Arbeit ihrer Hände nicht allein das, was die Erntehilfe im östlichen Land so bedeutsam und notwendig macht. Überall da, wo ein Erntehilfslager steht, steht ein Stück Deutschland, lebt deutsche Art, deutsches Singen, deutsches Schaffen, das ausstrahlen muß in all die Höfe der Umgebung, in denen deutsche Menschen sitzen. Haben doch fast alle von ihnen jahrzehntelang außerhalb der Grenzen des Reiches gelebt; ist doch bei manchen die Kraft und das Wissen darum, wie man heim und Leben wirklich deutsch gestaltet, unter dem Einfluß des fremden Volkstums zum Teil verlorengegangen. Und da sind andere, neuangesiedelte Menschen, denen das neue Land noch nicht Heimat zu werden vermochte. Oder wir stoßen auf einzelne Bauern und Bäuerinnen, die sich nach ihren Bekannten der alten Heimat sehnen, und die noch nicht den Weg zu den neuen Nachbarn, die vielleicht aus einer ganz anderen Gegend stammen, gefunden haben. Ihnen allen zu helfen, Heimat zu finden, ihnen deutsche Art vorzuleben, ist die große und schöne Aufgabe der Erntehilfe im Wartheland.

Dies Jahr wird sie sich etwas anders gestalten als im vorigen Sommer. Damals galt es, den Neuangesiedelten aus Wolhynien und Galizien Hilfe zu bringen und Menschen zu ihnen zu schicken, die ihnen aus ähnlichem Erleben heraus das Einleben zu erleichtern vermochten. So waren im Juli 1940 in den zwölf Lagern der Jugendgruppe unter den 450 Frauen und Mädeln, die auf ihren Urlaub verzichteten, um Erntehilfe zu leisten, vorwiegend Volks- und Baltendeutsche zusammengekommen. Einige Kameradinnen aus dem Altreich, u. a. auch einige Studentinnen, standen ihnen bei ihrem Einsatz zur Seite.

Nun aber geht es darum, die Menschen, die hier oft noch mitten unter polnischen Nachbarn leben, und die „vom Reich" als von etwas Heiligem sprechen, als dessen Glieder sie sich noch kaum zu nennen wagen, einzubeziehen in die großdeutsche Lebens- und Schicksalsgemeinschaft. Deshalb ging dies Jahr der Ruf an alle Gaue des Reiches, an jede Frau und jedes Mädel im Jugendgruppenalter, sich für die Erntehilfe im Wartheland zur Verfügung zu stellen. Viele sind dem Ruf gefolgt. Sie werden zusammen mit ihren Kameradinnen aus dem Wartheland mithelfen, die Ernte des Jahres einzubringen, darüber hinaus aber, deutsche Heimat im Osten zu schaffen.

Einige Berichte vom vorigen Jahr mögen einen kleinen Einblick geben in die Arbeit und das Erleben der Mädel:

Brigitte L. aus dem Baltikum erzählt von den Erlebnissen des ersten Tages bei „ihrem" Bauern:

„... Der junge Bauer führte mich ins Zimmer und fing gleich an zu fragen und zu erzählen. Die Familie sei erst seit drei Wochen hier. In Wolhynien hätten sie weniger Land gehabt. Die Wirtschaft hier sei sehr schlecht geführt gewesen; aber jetzt sei die Ernte die wichtigste Arbeit. Später müsse alles in Ordnung gebracht werden. Natürlich wollte er auch wissen, wer wir seien, woher wir kämen und ob wir bezahlt würden. Bis der Bauer seine Sense zurechtgemacht hatte, schälten die alte und die junge Bäuerin und ich Kartoffeln. Und dann gingen wir aufs Feld. Der Bauer mähte den Roggen und die Bäuerin lehrte mich raffen."

Eine andere Kameradin berichtet: „... Schon am zweiten Tag hatte ich Haus und Hof und die Kinder versorgt, denn der Bauer fuhr mit seiner Frau in die Kreisstadt, um Besorgungen zu machen. Da ich aus der Landwirtschaft stamme, ist mir die Arbeit nicht fremd gewesen. Als die Bauersleute am späten Nachmittag nach Hause kamen, konnte ich ihnen melden: Schweine gefüttert, Kühe gemolken, Mittagessen gekocht! Während meiner ganzen Zeit beim Bauern wurde fast alles Getreide abgeerntet und eingebracht. Ich hatte mich von Tag zu Tag immer mehr eingelebt, und die Arbeit ist mir immer lieber geworden; der Wunsch ist in mir aufgekommen, auch eine Bäuerin zu werden. Als ich nach acht Tagen schwerer Erntearbeit von meinen Bauersleuten Abschied nahm, wäre ich gern noch dageblieben — so schwer fiel mir der Abschied ... Für mich war diese Erntearbeit während meines Urlaubs eine wahre Erholung, und ich glaube, meine Kameradinnen werden das gleiche sagen. Nächstes Jahr, wenn das Korn geschnitten wird, bin ich wieder dabei."

Unter den Mädeln waren etliche, die aus den Fabriken und Betrieben in Litzmannstadt kamen und denen die Landarbeit neu war.

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0043

© Universitätsbibliothek Heidelberg

Eine Arbeitsmaid bei der Ernte Aufnahme: Hans Retzlaff

Jugendgruppen helfen im Wartheland Aufnahme: Purper

„... Die Landarbeit ist für mich nicht leicht, da ich ein Stadtmädel bin. Den ersten Tag machte ich fast alles nicht richtig; aber es wurde von Tag zu Tag besser."

„... Mit gründlichem Ausfegen und Ausmisten begann ich meine Arbeit — es war unbeschreiblich dreckig, was die Polen hinterlassen hatten. Alles Geschirr, Besen, Wassereimer hatten die Polen der umliegenden Gehöfte gestohlen — ich wußte überhaupt nicht, wie ich da anfangen sollte. Als das Haus etwas sauber war, habe ich dann erst draußen gearbeitet, geharkt, gebunden und in der Scheune Stroh hochgestakt."

Wie sehr die Bauern und ihre Erntehilfsmädel zusammenwuchsen, zeigen nachstehende Berichte zweier Lagerführerinnen:

„... Dann hatte ich mit Besuchen auf den einzelnen Bauernhöfen zu tun. Dieselben Bauern, die zuerst recht brummig erschienen, lachten später gerne und viel mit uns. Nun, den hätte ich wohl sehen mögen, der meinen

Sommer im Krieg

Von Anna Hils

Unterm Birnbaum steht der Korb aus Weiden.
Drin schläft mein Kind.
Es lächelt süß, weiß nichts vom Scheiden.
Im Baume rauscht der Sommerwind.

Die Frauen sicheln die goldenen Ähren,
Es fällt auch Rade und Mohn ...
Wie lange wird dein Leben währen,
Mein kleiner Sohn? ...

Die NSV-Helferin in der Mutterschaftshilfe

Unser Volk will wieder ein kinderreiches Volk werden, weil es ganz sicher fühlt, daß der einzige wirkliche und unvergängliche Reichtum, den es unseren Nachkommen hinterlassen kann, eine Vielzahl hochwertiger und gesunder Kinder und Enkel ist, die dann unser Erbe kraft ihrer Anlage lebendig erhalten. — Nationalsozialistisch ist die Hege des Blutes und damit die Pflege des Kindes. (R. Walther Darré)

Diese Hege und Pflege, wie sie der Führer des Bauerntums als nationalsozialistische Forderung klar herausstellt, diese Sorge für die „Jungen von hoher Art" fängt aber nicht erst an in dem Augenblick, da sich bei einem kleinen Lebewesen das Wunder der Menschwerdung vollzieht, sondern dieser Schutz und diese Hege setzen schon weit eher ein. Denn im nationalsozialistischen Deutschland darf gerade auch die werdende Mutter nicht nur der Achtung, sondern auch der Fürsorge und des Schutzes aller sicher sein.

Zahllose gesetzmäßige und freiwillige Maßnahmen sind der Garant für eine umfassende Betreuung von Mutter und Kind, und diese Maßnahmen haben nun in der Mutterschaftshilfe des Deutschen Frauenwerkes und der NS.-Volkswohlfahrt eine weitere Ausdehnung erfahren.

Wie der Name sagt, handelt es sich um eine Aufgabe, die den jungen Müttern in den Wochen vor und nach der Geburt eines Kindchens zur Entlastung von ihren vielseitigen Pflichten als Hausfrau und Mutter dienen soll. Die Mutterschaftshilfe ist daher nicht etwa auf wirtschaftlich bedrängte Familien beschränkt, sie soll vielmehr grundsätzlich allen überlasteten Müttern zugute kommen, allerdings mit der Einschränkung, daß wirtschaftlich besser gestellte Familien sich zu einem Teil oder auch in vollem Umfang an der Kostenübernahme für die Haushaltshilfe beteiligen.

Der Ausbau der bisherigen NSV.-Haushaltshilfe zu einer allen unversorgten Müttern zwei Wochen vor und zwei Wochen nach der Entbindung dienenden Mutterschaftshilfe bedeutet einen ungeheuren Schritt voran zur Verwirklichung der nationalsozialistischen Forderung „Mutter und Kind als die kostbarsten Güter eines Volkes zu schützen". Noch ist es ein erster Schritt in Neuland, der hier jetzt begonnen wird, und er wird nur dann zu einem vollen Erfolge führen können, wenn es gelingt, genug Frauen für diesen neuen, überaus dankbaren Beruf zu finden.

Denn wenn auch selbstverständlich die Verwandten- und Nachbarschaftshilfe nach wie vor zur Entlastung der jungen Mütter herangezogen werden soll, ist die Nachfrage nach den Helferinnen der NSV. in ständigem Wachsen. Das ist erklärlich, wenn man weiß, wie überanstrengt bei dem starken Mangel an Hilfskräften vor allem natürlich die Landfrau, aber ebenso auch die kinderreiche Mutter in der Stadt ist. Demgegenüber gibt es aber auch heute noch so manche Frau, deren Leben nicht voll ausgefüllt ist. Da sind Witwen, deren Kinder erwachsen und selbständig sind, da sind unverheiratete Frauen, die vielleicht jahrelang von einer kleinen Rente auskömmlich und zufrieden lebten, und die sich nun heute, da jede Arbeitskraft so dringend gebraucht wird, überflüssig und

Deutsche Frauen dienen dem Leben: Die Mutterschaftshelferin im Hause einer Wöchnerin Aufnahme: Reichsbildarchiv

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0044
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Deutschlands Frauen ernten das Korn — Aufnahme: Hans Retzlaff

Dein tapferer Vater fiel im Westen,
In solch einem goldenen Feld.
Er war wohl einer der Allerbesten,
Sie sagen, er war ein Held.

Das Korn, das wir schneiden, hat er gesät,
Und du bist sein Lebenskorn,
Zum Säen ist es nie zu spät —
Und alles beginnt von vorn!

So will ich dich hüten, junges Blut,
Wie man hegt einen Acker voll Brot!
Ich meine, dann steht es um Deutschland gut.
Und um seiner Helden Tod!

Hoch wird der Wagen mit Garben beladen
Aufnahme: Hans Retzlaff

Mädeln auf die Dauer widerstehen konnte. Es waren alles prächtige Kerle. Zwei Frauen hatte ich dabei; die eine wartet noch heute auf ihren Mann, der im vorigen Jahr von den Polen verschleppt wurde — gerade sie war eine der besten Kameradinnen."

„... Nach kurzer Zeit schon fühlten wir uns im Dorfe wie zu Hause, und die Bauern fanden immer mehr Vertrauen zu uns. Wie notwendig solch ein Erntehilfseinsatz war, sahen wir erst jetzt. Es stand fest, daß wir auch im nächsten Jahr wiederkommen werden. Nach Lagerschluß fuhren wir nochmal ins Dorf und sangen den Bauern verschiedene Volkslieder vor. So kamen wir auch zum Bauern Schmidt und sangen ihm das Lied von der ‚Jungfer Lieschen' vor, das doch aus seiner Heimat stammt. Aus allen Häusern wurde uns ein Lebewohl nachgerufen und fröhlich gewinkt. Unwillkürlich kam mir der Gedanke, daß es doch wesentlich schöner ist, in ein Dorf einzuziehen, als es zu verlassen."

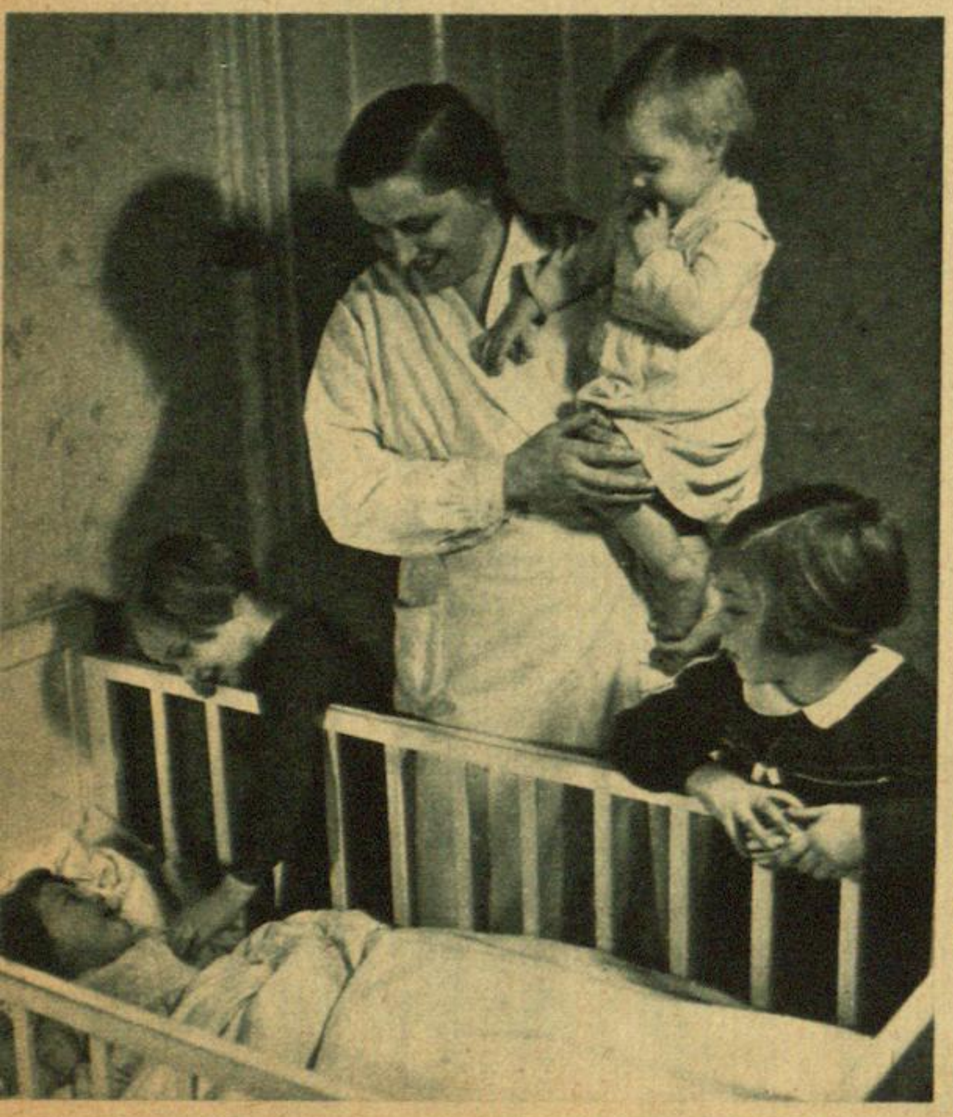
E. Poggensee

---

unausgefüllt vorkommen. Da sind auch die unverheirateten Töchter und Schwestern aus großen Landwirtschaften, die eine lange Berufsausbildung scheuen, weil sie in absehbarer Zeit doch heiraten werden und ihre reichen praktischen Kenntnisse und ihre Arbeitsfreude zum Einsatz bringen möchten.

Für alle diese Frauen und Mädchen bietet der neue Beruf einer Haushaltshelferin (Mutterschaftshelferin) eine dankbare und befriedigende Lösung, die zudem auch wirtschaftlich von Vorteil ist. Grundsätzlich eignet sich jede Frau für diese Aufgabe, sofern sie Idealismus, ein warmes Herz, verbunden mit guten hauswirtschaftlichen Kenntnissen, mit Einfühlungsvermögen und Organisationstalent besitzt.

Wie schon gesagt, sind das Deutsche Frauenwerk und die NSV. gleichmäßig an der Ausgestaltung des Berufes interessiert. Das Deutsche Frauenwerk übernimmt die Werbung und Schulung der Kräfte, wobei (soweit es sich um Kräfte für die ländliche Mutterschaftshilfe handelt) auch der Reichsnährstand bei der Werbung und Schulung eingeschaltet wird. Die soziale Ausrichtung der angehenden Mutterschaftshelferinnen erfolgt durch NSV.-Sachbearbeiterinnen. Da es sich bei den Kursusteilnehmerinnen um erfahrene Mädchen und Frauen handelt, ist die Dauer der Schulung auf vorläufig 4 Wochen festgesetzt. Zur Zeit laufen bereits Kurse des Deutschen Frauenwerks, die in hierfür eingerichteten ständigen Schulungsheimen durchgeführt werden. — Der Einsatz der Helferinnen erfolgt durch die NS.-Volkswohlfahrt. Die jüngeren Helferinnen werden in den Haushalthilfestationen der NSV. zusammengefaßt, während die älteren Frauen ihre eigene Wohnung behalten können, der sie allerdings, wenn sie auswärts eingesetzt werden, oft wochenlang fernbleiben müssen.



Die NS.-Haushaltspflegerin betreut die Kinder, während die Mutter in ein Müttererholungsheim verschickt wurde
Aufnahme: Reichsbildarchiv

DEM FÜHRER

Noch klingen mir die Worte in den Ohren,
mit denen Auserlesene den Führer priesen,
auf seine lichte Kraft und Größe wiesen
und sich in seinem Rufe ganz verloren.

Da drängt es mich im Namen aller Frauen
hinzuzufügen, was sie nicht betonten:
Er gab uns wieder, uns den notgewohnten,
in unsre eigenste Berufung das Vertrauen.

In Kindern wird sein Werk die Dauer finden,
sie sind der Sinn des Siegs im großen Streite.
Und würdig prangt dem Siegeskranz zur Seite
der Erntekranz, den sie ihm spielend winden.

Alexandra Speri-Hohl

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0045
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Wie bekommt man nun eine dieser NSV.-Haushalts- oder Mutterschafts-helferinnen? Das ist die Frage, die heute viele junge Frauen bewegt. Grundsätzlich sind die Anträge auf Zuweisung einer NSV.-Helferin möglichst 2—3 Monate vor der Entbindung bei den örtlichen Hilfsstellen Mutter und Kind einzureichen. Dabei ist zu sagen, daß sich diese Anträge nicht nur auf werdende Mütter beschränken, sondern daß eine Helferin auch bei Erkrankung oder Erholungsverschickung einer kinderreichen Mutter erfolgen kann. In erster Linie soll die Haushaltshilfe aber den werdenden Müttern vorbehalten bleiben.

So schließt sich, dank der verständnisvollen Zusammenarbeit von NSV., Deutschem Frauenwerk und Reichsnährstand eine Lücke, die von Tausenden von jungen Müttern seit jeher bitter empfunden wurde. Die äußeren Voraussetzungen zur Überwindung eines der brennendsten Probleme zur Entlastung kinderreicher Mütter sind nun geschaffen worden — bleibt nur zu hoffen, daß sich genügend Frauen und Mädchen bereit finden, das verantwortungsvolle und schöne Amt einer Mutterschaftshelferin zu übernehmen.

Ingeborg Altgelt

Wie Heimat und Front sich begegnen

Kaum eine Fähigkeit des Frauengemüts wird so bewundert als die Gabe, das, was andere fühlen, so lebhaft in sich mitzuempfinden wie ein feingestimmtes Instrument, dessen edles Holz alle auf seinen Saiten gespielten Töne nicht nur widerschwingt, sondern auch zu einem schönen Zusammenklang verschmilzt. Wie oft und unmerklich hat die Frau diese leise Kunst auszuüben. Ob am Mittagstisch der Familie, wenn unter den Größeren, Kleinen und Kleinsten Unstimmigkeit auszubrechen droht, eine Stichelei, ein Spott, ein strittiges Thema abgebogen werden muß, oder ob im Gespräch mit Bekannten ein peinliches Wort gefallen ist, eine Bemerkung irgend jemand gewollt oder ungewollt verletzt hat, ja nur verletzen könnte. Immer spürt dann die echte Frau instinktmäßig, was sie sagen, tun, unternehmen muß, um die gestörte Eintracht zu bewahren. Es sei denn, es ginge um eine Angelegenheit, die grundsätzlich Aussprache oder Standpunkt gegen Standpunkt hart auf hart erfordert.

Diese Fähigkeit der Frau ist dann um so höher zu schätzen, wenn sie in völlig neuen Lagen das Richtige zu treffen und das Bedrohliche zu wenden vermag, kraft ihres sicheren Vorgefühls für alles, was Keime des Mißverstehens, Befremdens, Entzweiens in sich trägt. Es möge hier deshalb auf eine Sachlage gedeutet werden, die scheinbar nur von vorübergehendem Belang ist, in Wahrheit jedoch etwas uns alle tief Betreffendes enthält: das Einvernehmen zwischen Heimat und Front. Ich meine nicht in der Heimat selbst, wenn der Urlauber nach Hause kommt zu Frau und Kind, Freunden und früheren Arbeitskameraden. Denn hier ist ihm Achtung, Liebe, Willkommen gewiß, und es wird ihn nicht wie im Deutschland des Weltkrieges ein Grauen vor dem Gesicht des Hinterlandes ergreifen, vor dem Gift der Zersetzung, das damals von Juden und Kommunisten systematisch in das verdrossene und verhungerte Volk gesät wurde, so daß es den Führer im März 1917, kaum von seiner Verwundung genesen, sogleich wieder an die Front zurücktrieb.

Es gibt aber in Deutschland, und eben zur Sommerszeit, noch einen anderen Raum, wo Front und Heimat zusammentreffen: die stille Gebirgs- oder Meereslandschaft, wo der verwundete, erschöpfte Soldat oder der Fronturlauber und der überarbeitete oder durch feindliche Luftangriffe erholungsbedürftige Städter gleicherweise nach Luft, Sonne, Erheiterung, Genesung, Ruhe verlangen. Viele unserer Bäder und Luftkurorte sind jetzt überfüllt von Soldaten und Zivilpersonen, und, wie bei allen Anhäufungen von Menschen, kommt es dabei zuweilen zu Reibungen, die leicht vermieden werden können, wenn Volksgenossen, und vor allem feinfühlige Frauen, darunter sind, die mit Bewußtsein darnach trachten, gegenseitiges Verstehen und freiwillige Rücksicht anzubahnen und zu pflegen.

Namentlich den Frauen unserer NS.-Frauenschaft und des Deutschen Frauenwerks möge es geradezu als ernste und innige Aufgabe vorschweben, daß unsere Frontsoldaten, wo immer sie deutschen Menschen begegnen, jene Ehrfurcht und Dankbarkeit der Heimat, die ihnen aus jeder Zeitung, aus dem täglichen Rundfunk entgegentönen, auch dann erleben dürfen, wenn sie durch ihr Auftreten in größerer Zahl den zivilen Volksgenossen einige Unbequemlichkeit, Unruhe oder Beengung bereiten müssen. Wie leicht ist es, schon den Kindern die Freude einzuflößen, den verwundeten Soldaten auf der Bahn, im Schiff, auf der Waldbank, am Seeufer, wo immer man sie antrifft, schnell und freundlich einen guten Platz einzuräumen, Körperbehinderten behilflich zu sein, kurz, ihnen auf jede Weise zu zeigen, wie gern man ihre großen Opfer für uns durch kleine Dienste vergelten möchte. Auch ein kurzes herzliches Gespräch, sei es nach dem Rundfunkhören am selben Gasthaustisch in gemeinsamer Freude über einen Heeresbericht, sei es vor dem Zeitungsstand im Park, im Wartesaal des kleinen Bahnhofs, wo jedem die Zeit lang wird, bei einem zufälligen Zusammentreffen auf einem schönen Aussichtspunkt, kann spielend ein Einvernehmen herstellen, das durch schweigsames Einander-Ausweichen oder gedankenlose Gleichgültigkeit nie zustande kommt. Aber auch der Soldat, kaum geheilt von einer schweren Verwundung oder überreizt von den Strapazen eines wochenlangen Einsatzes, wird aus solchem Austausch oft mit Erstaunen und Teilnahme erfahren, daß der ihm etwas ärgerliche, hier anscheinend sein Leben genießende „Unabkömmliche" im „Hinterland" (das es doch nach unserer heutigen nationalsozialistischen Anschauung gar nicht gibt!) auch sein übervoll gemessen Teil an Arbeit und Nervenkraft in die Riesenleistung dieses Krieges hineinwirft, und ihn nun mit anderen Augen sehen als aus der abständigen Entfernung bisher.

So haben beide Teile zu lernen, allein daß wir damit den Anfang machen müssen, versteht sich von selbst, wenn es auch nicht ohne Opfer und Selbstüberwindung abgeht.

Es mag ja gewiß in anderen Jahren in diesem Höhenort „viel gemütlicher" oder ruhiger und einsamer gewesen sein. Und der Gast aus luftbedrohtem Gebiet, der sich vor allem auf einen ungestörten zehnstündigen Schlaf gefreut hat, mag sich vielleicht am Abend im Einschlafen durch die „rauhen Männerstimmen" lachender, singender Soldaten bitter gestört fühlen. Doch wenn wir uns dagegen erinnern, wie unsere Truppen bei raschem Einsatz oft Tag und Nacht keine Ruhe kennen und mit schlafschweren Augen und Gliedern marschieren, marschieren, marschieren müssen, dann werden wir ihnen leicht eine Nachtstunde opfern, die wir ja bequem in unseren Betten verbringen dürfen.

Erinnern wir uns doch an Augenblicke in der Deutschen Wochenschau, wo wir Fallschirmjäger wie weiße Schmetterlinge in Massen auf die Erde taumeln, drunten aufspringen, sich zusammenraffen, sofort zum Angriff laufen, oder Afrikatruppen in heißen Staubwolken durch die Wüste ziehen, im harten Gestein notdürftige Deckung graben, todmüde im Schatten der Geschütze kürzeste Rast halten sahen, oder auf einem deutschen U-Boot oder Kreuzer bei schwerer See Alarm über Alarm miterlebten, oder hoch im Bomber über England zogen und die eiserne Ruhe des Fliegers, des Bordfunkers inmitten der feindlichen Flak und Jäger kaum fassen konnten. Oder denken wir an die ersten Frontberichte von der russischen Grenze, wo wir die Ungeduld der Soldaten vor dem Angriff in allen Nerven mitzittern fühlten und dann ihr blitzschnelles Draufgehen, ihr Laufen, Niederwerfen, Vorspringen und endlich Stürmen des feindlichen Bunkers mit Augen zu sehen meinten. Und endlich an das große Wort des Führers am 22. Juni dieses Jahres: „Ich habe mich deshalb heute entschlossen, das Schicksal und die Zukunft des Deutschen Reiches und unseres Volkes wieder in die Hand unserer Soldaten zu legen."

Unserer Soldaten — fühlen wir den Stolz, die Liebe, das grenzenlose Vertrauen, das in diesem Worte aufwallt, auch in unserem Herzen brennen, dann werden wir Menschen der Heimat uns immer wieder prüfen, ob wir in Reden und Handeln, Tun und Gebaren dem Auge und Urteil der Front standhalten und ihren Kämpfern so begegnen, daß sie immer und überall den Geist einer tiefen Gemeinschaft und Ehrerbietung verspüren. Nicht etwa in überschwänglichen Worten der Bewunderung ausgedrückt — das mögen sie gar nicht, und es würde sie nur abstoßen oder in Verlegenheit setzen —, sondern in jener schlichten natürlichen Kameradschaft, die ihr Lebenselement ist, in jener selbstverständlichen wortlosen Hilfsbereitschaft und Rücksicht, die das Zusammenleben auf jedem Raum so erleichtert.

Somit gilt es, nicht nur uns selbst und unsere Kinder in diesem Sinn zu erziehen, sondern durch Beispiel und gelegentliches Wort auch die mehr oder weniger fremden Leute unserer Umgebung auf der Reise, im Erholungsort, die Kurgäste am Brunnen, beim Platzkonzert, auf der Seeterrasse, den Hotelwirt, den Kellner, den Badewärter, die Ausflügler im Freien und auf der Berghütte, die neu ankommenden Fremden sowie die jahrelangen „Stammgäste" nachdenklich zu machen und mit diesem Geist des neuen Deutschland zu erfüllen. Dann leisten wir mitten in einem Leben wohlverdienter Muße und Naturfreude gleichzeitig unserem Volke einen, wenn auch kaum sichtbaren, so doch unersetzlichen Dienst. Denn es ist hier wie überall der Augenblick der alltäglichen Begegnung, der über Echtheit und Tiefe unserer nationalsozialistischen Gesinnung entscheidet.

Margarete Weinhandl

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0046
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Ein Volk in Fleiß und Disziplin

Wie wir Deutschland wiedersahen ...

PK Soldaten der Kriegsmarine mußten durchs Großdeutsche Reich fahren; und so durften sie Deutschland wiedersehen nach langen Monaten der Abwesenheit. Manche von uns hat der Dienst noch länger ferngehalten.

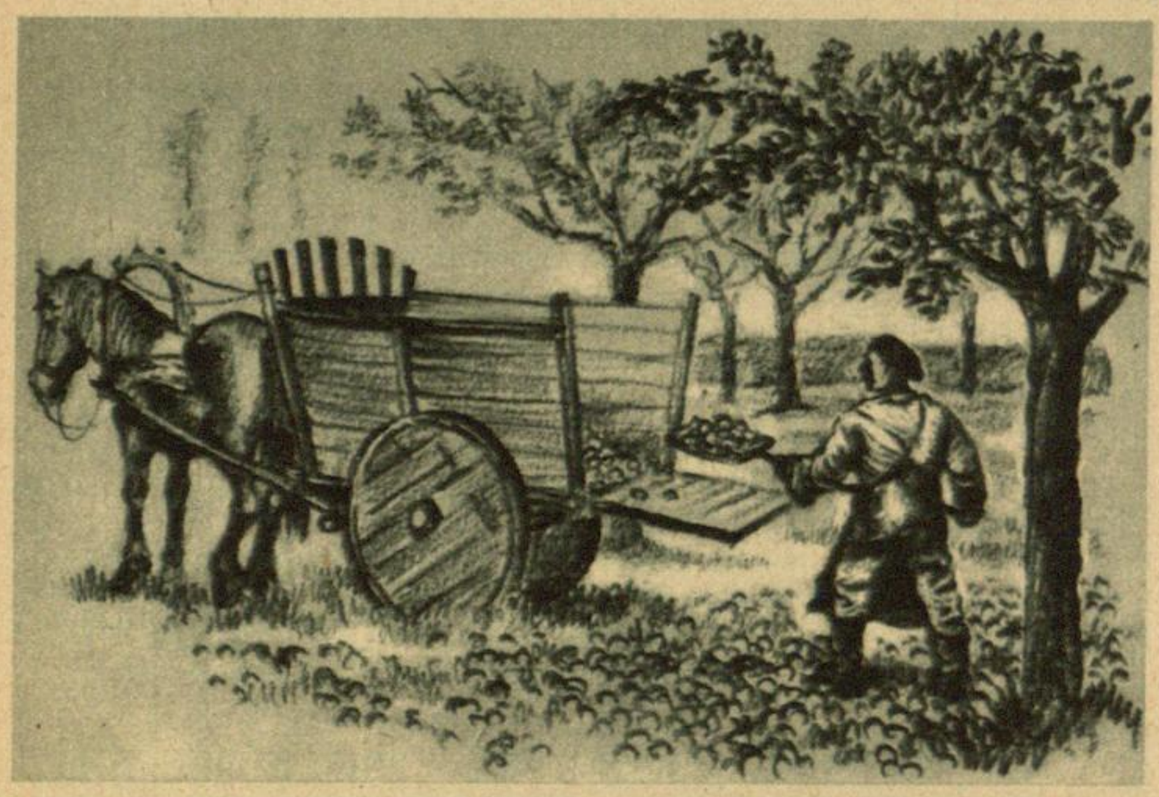
Wie wird dieses Deutschland aussehen? So fragten wir. Wird man uns, wir dachten ganz besonders an den Rhein, mit fröhlichen Liedern, Weinliedern empfangen? Werden wir, wie in guter alter Zeit, schmucken Rheindampfern begegnen, auf denen lustige Zecher jubelnd in den Frühling hineinfahren oder — so fragten wir uns — sollte alles anders geworden sein? Sollte der Krieg dieses bejahende Volk kleinmütig, kleingläubig, verzagt gemacht haben?

Mit hellwachen Sinnen fahren und lauschen wir hinein ins deutsche Land. Was wir erleben, ist ein stolzes Volk in Fleiß und Disziplin.

Der deutsche Mensch kann fröhlich, sogar ausgelassen sein, aber dann müssen es die Umstände erlauben, die Innen- wie die Außenwelt. Er ist zu verantwortungsbewußt, als daß er feiern könnte, wo Arbeit not tut, daß er sich gehen lassen könnte, wo nur eiserne Disziplin das Leben sicherstellt.

In Deutschland wurde gearbeitet, wurde der Stahl gehärtet, wurden die Waffen geschmiedet, damit die Front durchsteht und siegen kann. Wackere Heimat.

Wir Seeleute sind viel herumgekommen. Was uns dabei oft und immer wieder überrascht hat, war die nicht selten unvorstellbare Gleichgültigkeit, mit



der manche Völker das harte Geschick eines verlorenen Krieges hinnehmen. Man begreift nicht, daß ein Rentnerdasein zu Ende ist, wenn die Wirtschaft keine Renten mehr abwirft. Es fehlt an der Einsicht, daß Verluste nur durch Arbeit ausgeglichen werden können, und daß, je größer die Verluste, um so härter diese Arbeit sein muß. Man lebt dahin, als müßte der Himmel einmal ein Wunder schenken.

Im Herbst vorigen Jahres fuhren wir durch eine Landschaft am Kanal, es war ein reiches, ein gesegnetes Stück Erde. Wir begegneten Fuhrwerk über Fuhrwerk, alle mit Äpfeln beladen. Wiederholt machten wir den Versuch, einige Pfund zu erstehen. Aber immer wieder wurde uns bedeutet, daß dieses Obst nicht zum Essen sei. Es wäre für die Kraut- und Apfelweinfabrik bestimmt. Dann suchten wir einige Bauernhöfe auf, mit dem Ergebnis, daß nirgendwo Eßobst zu bekommen war. Warum? Auf diesem Boden, der zum fruchtbarsten Europas zählt, werden nur billige Sorten angepflanzt, weil sie ertragreicher sind und keiner besonderen Pflege bedürfen. Wenn die Frucht in der Reife steht, werden die Bäume geschüttelt. Einen halben Meter hoch liegt dann das Obst unter dem Baum. Es wird in Karren geschaufelt und in die Fabrik transportiert.

Was könnte hier geleistet werden? Man müßte einmal die Mark Brandenburg zeigen können, wo unermüdlicher Siedlerfleiß aus dürrem Sandboden herrlichste Früchte zieht. Aber ob es jemals anders sein wird, anders sein kann, das ist doch die große Frage. Als die Menschen darangingen, sich auf dieser Erde ihren Lebensraum zu suchen, da blieben die einen dort, wo ihnen die Bananen in den Mund wuchsen, unsere Väter entschieden sich für unsere Welt. Und das ist von jeher eine Welt harter Arbeit gewesen. Sie haben diese Landschaft und umgekehrt hat die Landschaft sie geformt zu jenen Menschen, vor denen man in der Welt Achtung hat. Schicksale deutscher Auswanderer erzählen eindringlich; das deutsche Volk ist sich bis in unsere großen Tage gleich uns treu geblieben.

So begegneten Seeleute einem ernst schaffenden Volk. Und überall eine Steigerung der Leistung um das Vielfache. Wir waren bei den Bauern des Niederrheins. Viele Söhne stehen im Felde. Mit einem Weniger an Arbeitskraft schaffen sie ein Mehr an Leistung. Wir kamen in die Fabriken und Bergwerke des Ruhrgebietes. Hier ist von jeher hart gearbeitet worden. Was heute hier geleistet wird, ist unvorstellbar. Wir haben in den Abendstunden mit den Arbeitern zusammengesessen und sind ergriffen gewesen von dem Ernst und dem hohen Verantwortungsgefühl, mit dem sie ihre Aufgaben sehen und erfüllen. Dann kamen wir in Gegenden, wo es wenig oder gar keine Industrie gab, wo Rebenhügel an Rebenhügel stehen, wo man zu singen und zu trinken versteht. Immer wieder liegen an unserem Weg Kriegsindustriewerke, wo Frauen, Mütter und Töchter für ihre Männer, Väter und Verlobten Waffen schmieden. Sie tragen grobe Arbeitskleider und haben harte Hände bekommen. Wir werden es ihnen zu danken wissen, wenn wir heimkehren.

Als wir ins Großdeutsche Reich hineinfuhren, träumten wir von fröhlichen, ausgelassenen Begegnungen. Als wir aus Deutschland wieder hinausfuhren zu neuen Kriegsschauplätzen, waren wir voll des Dankes und Stolzes. Diese Heimat ist der Front würdig, und diese Front wird ihre Heimat weiterhin verdienen.

Zeichnungen von Herbert Agricola

Kriegsberichter J. G. Bachmann

LIED AN DIE HEIMAT

Du schwingst dich wie ein Glockenklang
verlockend jedem Herzen zu.
Du tilgst das Leid, das schwer und bang
uns macht und bringst es ganz zur Ruh.

Im Leben bist du wie ein Stern,
der immer leuchtet wunderbar.
Und wenn wir wandern weit und fern
kommt er uns näher hell und klar.

So kann kein Weg verdunkelt sein,
weil er in deiner Liebe ruht.
Du willst uns eine Mutter sein
mit einem Antlitz mild und gut.

Franz Lingia

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0047
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Unsere Verantwortung in der Fremdarbeiterfrage

Heute, da das deutsche Volk daran geht, Europa und damit der Welt ein neues Gesicht, eine neue gesunde Ordnung zu geben, ist es gut, wenn sich jeder Deutsche über den Teil der Verantwortung, die er dabei zu tragen hat, Rechenschaft gibt und sein ganzes Tun und Handeln mit dieser Verantwortung in Einklang bringt.

Für die Haltung, die das deutsche Volk den Tausenden von fremden Arbeitskräften gegenüber einnimmt, ist jeder einzelne von uns mitentscheidend und verantwortlich. Diese Haltung aber wird wiederum ihrerseits maßgeblich dafür sein, ob das deutsche Volk der nächsten Generationen sich noch aus den Nachkommen der heutigen Deutschen oder zu einem Teil schon aus den Nachkommen jener fremdvölkischen Arbeiter und Arbeiterinnen zusammensetzt, die heute bei uns für guten Lohn und gutes Brot arbeiten.

Unter diesem Gesichtspunkt betrachtet ist es gar nicht gering, nebensächlich und bedeutungslos, wir wie uns zu den Fremdarbeitern bei uns zu Hause, in der Fabrik oder wo wir sonst mit ihnen zusammenkommen mögen, stellen.

Der Fremdarbeiter arbeitet für einen meist weit höheren Lohn bei uns, als er in seinem Heimatlande bekam. Damit ist er für seine Arbeitsleistung entschädigt, denn er bringt sie uns ja nicht aus lauter Nächstenliebe dar, sondern ganz nüchtern, um mehr Geld als zu Hause zu verdienen, um nicht hungern zu müssen, sondern gut zu leben und dazu noch sparen zu können. Es wäre selbstverständlich völlig irrig, wollten wir unseren Sozialismus, der doch ein nationaler Sozialismus ist, auf internationale Kreise, auf Andersvölkische, ausdehnen.

Der Fremdarbeiter kann von uns erwarten, daß er geachtet wird und seinen Lohn für seine Arbeit bekommt. Wir müssen vom Fremdarbeiter erwarten, daß er die Sitten und Gesetze seines „Brotgebers" achtet, unsere deutschen Frauen und Mädchen in Ruhe läßt und den Abstand zwischen sich und uns anerkennt. Dieser Abstand ist keine Abwertung, sondern nur die natürliche Folge der Unterschiedlichkeit der Völker. Nicht dann achte ich fremde Art, wenn ich sie schleunigst meiner eigenen angleichen will, sondern nur dann, wenn ich sie ruhig bestehen lasse.

Noch schärfer muß dieser Abstand natürlich bei den Gefangenen und ganz schroff bei den Polen betont werden. Handelt es sich doch bei den Gefangenen um Angehörige eines Volkes, das mit uns im Kriege war, gegen die unsere Soldaten, unsere Männer und Söhne, unsere Väter und Brüder zu Felde ziehen mußten. Es verträgt sich nicht mit der Würde einer Nation, die Angehörigen eines Volkes, mit dem es noch im Kriegszustand lebt, schon wie Freunde und gute Bekannte zu behandeln. Und bei den Polen ist auch das kleinste Entgegenkommen von vornherein unangebracht, weil dieses Volk seit Jahrhunderten alles — aber auch alles — getan hat, um den bei ihnen lebenden Deutschen das Leben schwer oder sogar unmöglich zu machen. Wer mich gestern noch beschimpft, gequält und gepeinigt hat, wer diesen ganzen Krieg vom Zaun brach, dem reiche ich nicht heute würdelos in Dankbarkeit die Hand, weil er mit seiner Hände Arbeit einen Teil seiner Schuld abzutragen beginnt. Wenn der Pole diesen Krieg nicht durch seine maßlosen Frechheiten herausgefordert hätte, dann könnten heute in Deutschland deutsche Männer, die jetzt als Soldaten im Felde stehen und von denen manche schon gefallen sind, alle Arbeit leisten, und wir brauchten nicht unser Geld an fremde Arbeitskräfte abzugeben. Wir haben den Polen nichts zu danken — zu verdanken aber haben wir ihnen den Krieg! — Ob der einzelne Pole etwas dafür kann oder nicht, bleibt sich gleich. Jeder muß die Schuld seines Volkes tragen — uns hat 1918 auch niemand gefragt, ob wir die Blockade, den Hunger, die Inflation, die Arbeitslosigkeit und alle deutsche Not selbst verschuldet hatten — wir mußten mit unserem Volk gemeinsam, und zwar ungerecht leiden. Soll der Pole dafür belohnt werden, daß sein Volk in maßloser Überheblichkeit unser Volk herausforderte und diesen Krieg begann?? Den Polen geht es heute in Deutschland besser, als es ihnen je in ihrem eigenen korrupten und unordentlichen Vaterlande gegangen ist. Daran müssen wir immer denken, wenn sich falsches Mitleid bei uns regen will.

Ein deutscher Arbeiter — Aufnahme: Schwarting

Wenn dieser Abstand allen fremden Arbeitskräften gegenüber gefördert wird, ohne Rücksicht auf ihre unterschiedliche Volkszugehörigkeit, was ja politisch und rassisch zu Folgerungen führen könnte, so deswegen, weil diese unterschiedliche Behandlung nur von der Führung aus vorgenommen und nicht von den einzelnen Volksgenossen draußen selbst beurteilt werden kann.

Der allgemeine Grundsatz, zwischen den fremdvölkischen Arbeitskräften und dem deutschen Volk eine klare, unüberbrückbare Grenze zu ziehen, bleibt auch dann bestehen, wenn rassische oder politische Verhältnisse im einzelnen Ausnahmen erfordern — Ausnahmen, die auch dann notwendig sein werden, wenn der Durchschnittsmensch sie nicht immer gleich zu verstehen vermag. Über diese Ausnahmen entscheidet aber nicht der einzelne, sondern die verantwortliche Führung.

An uns ist es also, die grundsätzliche Wahrung jenes Abstandes bei Mann und Frau allen Fremdvölkischen gegenüber zu erreichen und der verantwortlichen Führung die politische Steuerung zu überlassen, die nicht immer von Grundsätzen, sondern auch von tagespolitischen Überlegungen oder von rassischen Erkenntnissen her bestimmt sein muß. Darauf kommt es aber aufs Ganze gesehen weit weniger an als auf die grundsätzliche klare Gesamthaltung unseres Volkes, die auch von unserer Erziehungsarbeit mit abhängig ist.

So wollen wir deutschen Frauen durch unsere Haltung mit dazu beitragen, daß der deutsche Soldat — unbesorgt um die Ehre seines Volkes — an der Front stehen kann, wollen Abstand zwischen uns und allen Fremdvölkischen halten und ihn auch dort sichern, wo die Arbeitsverhältnisse ihn gefährden. Denn erst dort kann man sich beweisen, wo Widerstände auftreten, wo sich uns Schwierigkeiten in den Weg stellen. Darum soll es unser Stolz sein, auch dann und gerade dann dafür zu sorgen, daß die deutschen Frauen sich ihrer Verantwortung für Gegenwart und Zukunft bewußt sind, und jede an ihrem Platz dazu beiträgt, daß die nächste Generation aus demselben und nicht aus anderem Blut ist als wir, sondern daß in ihr unsere Ahnen weiterleben und nicht Angehörige fremder Völker.

Martha Heß

Die Frau im lebensfeindlichen ‚Sowjetparadies'

Fortsetzung von 2. Umschlagseite

bringen sollen. Aber wie kann man die Folgen beseitigen, wenn das Grundübel das gleiche bleibt!!

Wie der erste Teil dieses mit einer großen Propagandawelle begleiteten Gesetzes vom Juni 1936 — das Verbot der Abtreibung — ein Schlag ins Wasser war, so ist es das gleiche mit den weiteren Änderungen, die in diesem Gesetz verkündet werden. Daß ab Juni 1936 beide Eheleute zur Scheidung persönlich beim SAGS. erscheinen müssen, daß eine Eintragung im Paß vermerkt werden soll, daß die Gebühren für die Scheidung erhöht werden sollen, daß sogar die Alimentenzahlungen anders geregelt werden, ist praktisch ohne jede Bedeutung. Solange in der Sowjetunion die faktische Ehe gleichberechtigt neben der registrierten Ehe anerkannt wird, kann eine praktische Besserung der bestehenden Verhältnisse für die Frau nicht erreicht werden.

Bucharin sagt im ABC des Kommunismus:

„Die Familie wird sich auflösen und verschwinden. Die gezeugten Kinder werden einfach in öffentlichen Kinderheimen und Anstalten erzogen werden."

Die jahrzehntelang propagierte Auflösung der Familie ließ die Zahl der verwahrlosten Kinder so erschreckend ansteigen, daß sie zu einer Gefahr für das Land wurden. Um diesem Übelstand abzuhelfen, propagiert man heute etwas wie eine Familie und verkündet ganz offen in der Krestjanka vom November 1940:

„Wir in der sozialistischen Gesellschaft brauchen so eine Familie, die die Anerziehung von sozialistischer Arbeitsdisziplin fördert."

Dieser eine Satz enthüllt offen, wo für die Sowjetunion das Problem liegt. Es geht nicht darum, die Familie und die Ehe wieder erstehen zu lassen, sondern es geht darum, die notwendigen Arbeitskräfte für die Industrialisierung des Landes zu beschaffen. — Aber auch diese Neuorientierung hat keinen Erfolg, und bezeichnend hierzu ist ein Artikel des bekannten Schriftstellers Soschtenko in der Komsomolskaja prawda Nr. 16 vom 19. Januar 1941. Hier berichtet Soschtenko von einer Anzahl von Briefen, die von verschiedenen Frauen an die Zeitung gerichtet wurden. Er schließt das Ergebnis dieser unzähligen Briefe in folgenden Worten zusammen:

„Alle diese Fälle zeugen von Leichtgläubigkeit und nicht ernstem Verhalten gegenüber der Liebe und Ehe. In manchen Fällen wissen die Frauen gar nicht den Namen und die Anschrift ihres ‚Freundes'."

Die bezeichnende Schlußfolgerung, die Soschtenko in seinem oben zitierten Artikel bringt, faßt er in dem Ausspruch eines Mannes zusammen; der schrieb:

„Ich habe nicht die Absicht, eine Familie zu gründen, das machen nur Narren."

Das ist das Ergebnis bolschewistischer Ehe- und Familienpolitik. An diesem Ergebnis ändern weder eine neue Propaganda noch „neue Maßnahmen" etwas. Es fehlen die moralischen und sozialen Voraussetzungen, um eine Änderung herbeizuführen.

Die zweite bedeutendste Umwälzung, die mit Einbruch der bolschewistischen Revolution das Leben der russischen Frau von Grund auf umwälzte, brachte die Einstellung des Bolschewismus zur Arbeit der Frauen mit sich. Daß die Arbeit als Ehe- und Hausfrau in keiner Weise vom Bolschewismus als „eine Arbeit" gewertet wurde, vielmehr gerade in dieser „Hausarbeit" die Versklavung der Frau gesehen wurde, hat die kommunistische Theorie und ihre Propaganda immer wieder zu behaupten gewußt. Lenin drückt diese Einstellung in folgenden Worten aus:

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0048
© Universitätsbibliothek Heidelberg

„Sogar bei einer völligen Gleichberechtigung bleibt die tatsächliche Unterdrückung der Frau bestehen, weil man ihr die ganze Hauswirtschaft aufbürdet. Diese Hauswirtschaft erscheint in den meisten Fällen das unproduktivste, das roheste und allerschwerste, was die Frau ausführen muß. Diese Arbeit ist außerordentlich kleinlich, die gar nichts enthält, was die Entwicklung der Frau irgendwie fördern könnte ... Zur völligen Befreiung der Frau und für ihre wirkliche Gleichstellung mit dem Manne muß es eine gemeinschaftliche Wirtschaft und die Beteiligung der Frau an der gemeinsamen produktiven Arbeit geben. Dann wird die Frau ebenso gestellt sein wie der Mann" (Werke Lenins, Band XXIV, Seite 469/470).

Selbstverständlich ging man mit dem Schlagwort „Wegfall der häuslichen Sklaverei" in die Revolution, und sehr bald kamen neue hinzu, die den Frauen klarmachten, daß sie nun befreit und gleichberechtigt mit dem Mann seien, also auch wie jener seine Berufe ergreifen müßten. — In wenigen Sätzen charakterisiert Frau Kollontay (Die Arbeit der Frau in der Fortentwicklung der Wirtschaft, Moskau 1928) die nun einsetzende Wertung der Frau:

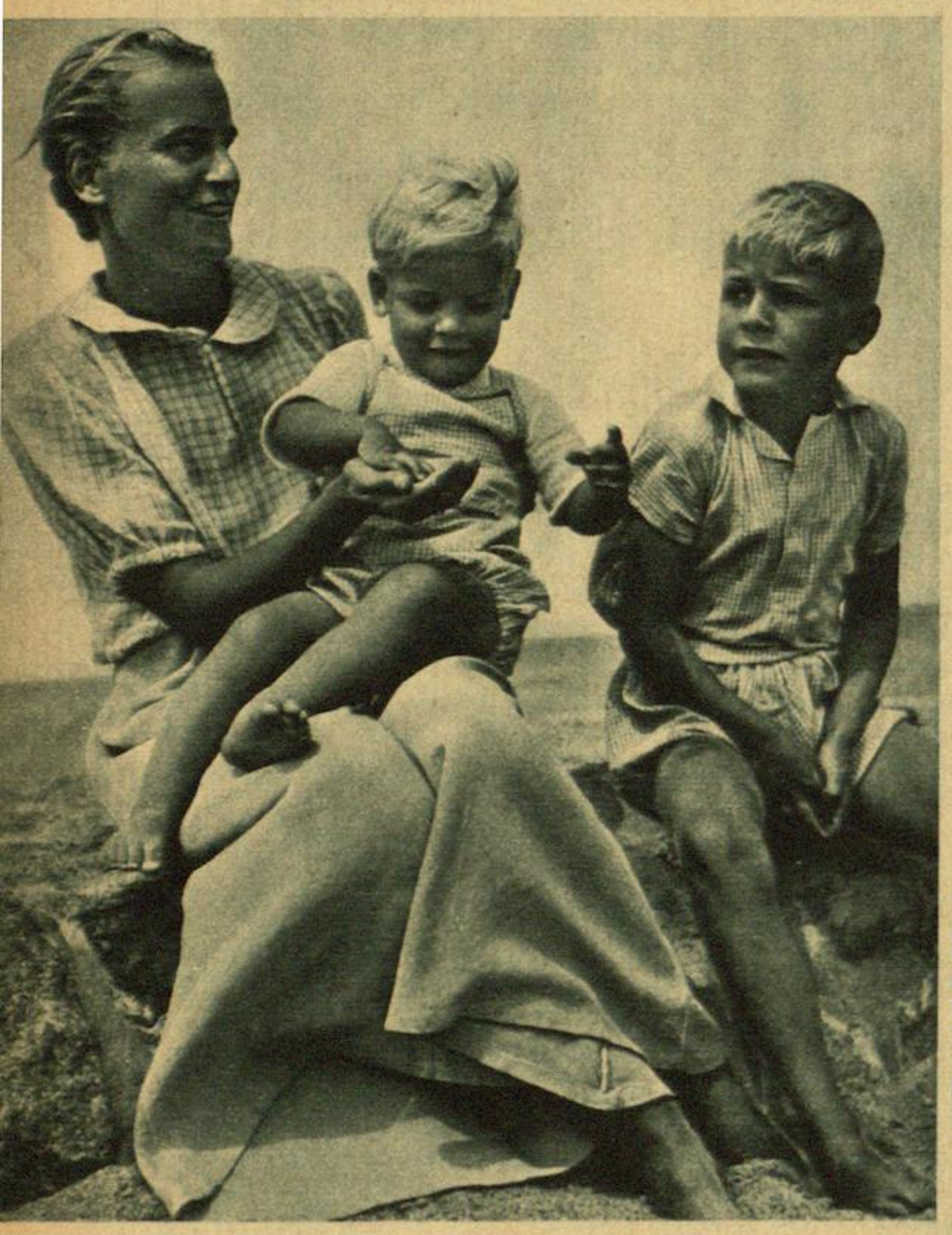
„Die Arbeitsrepublik sieht die Frau vor allem als Arbeitskraft, als eine lebende Arbeitseinheit; die Funktionen der Mutterschaft betrachtet sie als eine wichtige, doch zusätzliche Aufgabe der Frau, doch nicht als eine private Familienaufgabe, sondern als eine soziale."

„Die Sowjetregierung macht keinen Unterschied zwischen einer Prostituierten und der allergesetzlichsten Ehefrau, die auf Kosten ihres Mannes lebt."

Die Gleichberechtigung hat die Frau in der Sowjetunion nun erreicht, sie ist eine Arbeitseinheit geworden, gleich wie der Mann. Jetzt heißt es:

„Wer nicht arbeitet, der ißt nicht, ... die Frau muß kraft der Dinge für sich eine Arbeit, einen Dienst sichern, um ein Arbeitsbuch und damit die ersehnten Lebensmittelkarten zu bekommen" (Kollontay).

Vor allen Dingen ist es in den folgenden Jahren die Not, die die Frauen zwingt, in die Berufe hineinzuströmen. Und hier wirkt sich nun diese sogenannte „Gleichberechtigung" in einem so erschreckenden Ausmaße für die Frauen aus, daß die Folgen heute noch nicht übersehen werden können. Als Arbeitsprinzip für die Frauen gilt, grundsätzlich keinen Unterschied zu machen zwischen der Arbeit des Mannes und der der Frau. Die natürliche Leistungsfähigkeit der Frau spielt



Gesunde Mütter, gesunde Kinder im nationalsozialistischen Staat, der über der Volksgesundheit und Reinheit der Rasse wacht.

Aufnahme: Schrammen

dabei absolut keine Rolle, ob es sich dabei um die Art des Berufes handelt oder um irgendwelche Erschwerungen in einem bestimmten Beruf. Man geht sogar so weit, daß man im Jahre 1937 ein statistisches Sammelwerk über die Frau in der UdSSR. veröffentlicht und hierin schreibt:

„Die Frau, die sich als Herrin dieses Landes fühlt, wird selbst am stärksten protestieren und sich in ihrer Würde verletzt fühlen, wenn man ihr irgendeinen Beruf unter Berufung auf ihre Schwäche verwehren würde." Es klingt wie Hohn für die Frau, wenn man liest, sie fühle sich als Herrin dieses Landes, und sie dann sieht, wie sie im Donetzbecken als Hauer unter Tag arbeitet, wie sie in der Schwerindustrie am Hochofen und Schmelzofen steht, wie sie im Bauwesen an den schwersten Stellen eingesetzt wird, als Holzfäller Rekorde aufstellt und als Lastenträgerin dem Mann Konkurrenz macht. Je weniger „weiblich" ein Beruf ist, um so erstrebenswerter ist es für die Frauen der Sowjetunion, hier zu arbeiten, sagt immer wieder die Sowjetpresse.

Es braucht hier nicht besonders betont zu werden, daß die körperliche Leistungsfähigkeit der Frauen in keiner Weise dieser „Gleichberechtigung" gewachsen ist. Um so erstaunlicher ist es, daß wir tatsächlich die Frauen gerade in diesen schwersten Berufen vorfinden und ein enormes Ansteigen der Berufsziffern hier zu verzeichnen ist. — Es ist die wirtschaftliche Not, die die Frauen veranlaßt, die schwersten Berufe zu ergreifen, da in denen immerhin etwas besser bezahlt wird als in den anderen Berufen.

Im einzelnen ist zur Verteilung der Frauen in den Berufen folgendes zu sagen: Die Massenhinzuziehung der Frauen in die Erzeugungsarbeit beginnt mit dem ersten Fünfjahresplan im Jahre 1929 und steigert sich dann dementsprechend. 1929 zählt man 3,3 Millionen erwerbstätiger Frauen (Statistisches Sammelwerk 1937). 1941 umfassen die Frauen in der UdSSR. an 40% aller Arbeiter und betragen 30 Millionen Frauen (Komsomolzkaja prawda vom 8. März 1941). Weshalb diese gewaltigen Anstrengungen gemacht werden, die die Frauen in der gemeinsten Weise ausnützen, dürfte sich allzu deutlich aus dem Erlaß des ZK. zum 8. März 1941 zeigen. Hier können wir lesen (Krassnaja swesda vom 8. März 1941):

„Der internationale kommunistische Frauentag muß unter der Parole einer weiteren Hinzuziehung der Frauen zum sozialistischen Aufbau, einer noch weiteren Entwicklung des sozialistischen Wettbewerbes und der Stachanowbewegung unter den Arbeiterinnen, Bäuerinnen und allen werktätigen Frauen, unter der Parole einer selbstlosen Arbeit der Sowjetfrauen für die Festigung der wirtschaftlichen und militärischen Macht des Staates durchgeführt werden."

Es muß schlecht um die sowjetrussische Produktion stehen, wenn man die übelsten Antreibermethoden anwenden muß, um aus den Frauen diese Arbeitsleistungen herauszupressen. Der frühe Kräfteverbrauch der Frau durch diesen Raubbau wird sich noch in Generationen bei der russischen Frau bemerkbar machen.

Das Sowjetsystem stellt diese starke Zunahme der Frauenarbeit als eine seiner größten Errungenschaften hin. Wenn nun nach sowjetstatistischen Angaben heute 30 Millionen Frauen in dieser Erwerbsarbeit stehen, dann fragt es sich, wie sehen die sozialen Maßnahmen, der Arbeiterinnenschutz und vor allem die Mutterschutzgesetzgebung aus?

Grundsätzlich ist hierzu zu sagen. Entsprechend der vom Bolschewismus vertretenen „Gleichberechtigung" der Frauen kann von einem Arbeiterinnenschutz in dem Sinne, wie er in der deutschen Industrie z. B. selbstverständlich ist, nicht die Rede sein. Daß z. B. bestimmte Arbeitsmethoden verboten wären oder für sie bestimmte Schutzvorrichtungen vorgeschrieben wären, davon kann keine Rede sein. Diese Einstellung ergibt sich als selbstverständliche Folge des vorher ausgeführten; denn wenn die stolzeste Meldung ist, daß die weiblichen Brigaden die Arbeit der Männer noch übertreffen, dann ist es lächerlich, daran zu denken, die Frauen etwa durch irgendwelche — Schutzvorrichtungen in der Arbeit zu hemmen.

Wie sieht es nun mit den Arbeiterinnenmüttern aus? Anläßlich des Internationalen kommunistischen Frauentages 1941 schreibt die Obschtscheshtwenniza Nr. 2 vom Februar 1941:

„Die Sowjetmutter ist die glücklichste Mutter der Welt. Die Sorge um sie und ihr Kind beginnt schon vor der Geburt des Kindes. Die Frauen erhalten Schwangerschaftsurlaub mit Weiterzahlung des Gehaltes. Von Jahr zu Jahr steigt die Zahl der Entbindungsheime, Kinderkrippen und Kindergärten. In absehbarer Zeit — 1942 — wird es im Lande 4,2 Millionen Plätze in ständigen Krippen und Kindergärten geben ... Kinderreiche Mütter erhalten vom Staat eine Unterstützung in Geld."

Das sind die Reden vom Kommunistischen Frauentag 1941.

Wie aber sieht es in Wirklichkeit aus?

Die Unterstützung der kinderreichen Mütter, von denen die Rede ist, wurde im Gesetz vom 18. Juni 1936 verkündet. Hier heißt es, daß kinderreiche Mütter vom 7. Kinde ab eine staatliche Unterstützung erhalten. Wenn es auch schon eine eigenartige Unterstützung kinderreicher Mütter ist, ab 7. Kind eine solche zu gewähren, dann sieht die Praxis darüber hinaus noch so aus, daß sie in den wenigsten Fällen zu bekommen ist.

Wie steht es nun mit dem Mutterschutz der Arbeiterin, die ja angeblich im Paradies des Arbeiters lebt?

Die Theorie, d. h. das Gesetz, gibt sich redlich Mühe, eine tragbare Lösung herbeizuführen, ja, man geht sogar in der Theorie natürlich so weit, ein Propagandastück für das Ausland hinzustellen. Im Gesetz vom 28. Juni 1936 wurde den Arbeiterinnen ein Urlaub von 56 Tagen vor der Entbindung und 56 Tagen nach der Entbindung zugesichert. Wie die Praxis wirklich aussah, faßt, wie oben bereits gesagt, „Rabotnitza" vom November 1936 in den Worten zusammen:

„Einen Arbeitsschutz gibt es auf der Gewerkschaft nicht, der Vorsitzende der Gewerkschaften tut gar nichts. Die schwangeren Arbeiterinnen werden weder von den schweren Arbeiten noch von den Nachtschichten oder zum Stillen ihrer Säuglinge befreit. Für Wöchnerinnen wird überhaupt nicht gesorgt. Das neue Gesetz hat der Vorsitzende der Gewerkschaften ganz vergessen!"

Auf eigenen (!) Wunsch der Arbeiterinnen — so berichtet die Sowjetpresse im Jahre 1938 — erließ der Rat der Volkskommissare am 28. Dezember 1938 ein neues Gesetz betr. des Mutterschutzes. Hier heißt es, daß Arbeiterinnen und weiblichen Angestellten ein Urlaub von 35 Tagen vor der Geburt und 28 Tagen nach der Geburt gewährt wird. Ferner wird noch betont, daß für diese Periode die Unterstützung auf Staatskosten in der früher festgesetzten Höhe ausgezahlt wird. Den erwähnten Urlaub sowie die Schwangerschafts- und Geburtenunterstützung erhalten jene, die nicht weniger als sieben Monate ohne Unterbrechung in dem gegebenen Betrieb (Institution) gearbeitet haben.

In der Theorie eine gute Lösung; aber wie sieht, was einzig und allein entscheidend ist, die Praxis aus?

In der Praxis ist es fast die Regel, daß die Betriebsleiter von arbeitsuchenden Frauen eine ärztliche Bescheinigung darüber verlangen, daß sie kein Kind erwarten. Im anderen Falle gibt es natürlich keine Arbeit. Auf der alten Stelle wird die Arbeiterin entlassen, weil sie ein Kind erwartet, auf einer neuen wird sie nicht angenommen, aus dem gleichen Grunde.

Wenn schon einmal der gesetzliche Urlaub gegeben wird, dann wird die Arbeiterin ihre Stelle nicht mehr vorfinden, wenn sie nach Beendigung dieses Urlaubes wieder erscheint. Noch schlimmer sind allerdings die Fälle, in denen die Frauen gezwungen sind, bis zur Geburt zu arbeiten, besonders, wenn wir noch in Betracht ziehen, in „welchen Berufen" die Frauen dank ihrer „Gleichberechtigung" arbeiten.

Dr. A. Petmecky

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0049
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Ballade am Strom

ROMAN VON ROLAND BETSCH

Copyright by Grote'sche Verlagsbuchhandlung, Berlin

27. Fortsetzung

„Hier trifft sich das letzte Aufgebot", sprach er lachend, „die Rheinbrücke ist ein internationaler Platz, meine Herren, ich sehe Ihnen an, daß Sie keine Leute vom Rhein sind, die Gesellschaft aber, in der Sie sich befinden, gibt mir eine gewisse Gewähr, daß ich nicht nach dem Schlagring greifen muß. Ich bin Bastian Berghaus aus Deidesheim."

„Ich bin Klaus Ringeis aus Sorocaba, und der da ist mein Freund Don José, auch ein Pfälzer."

Sie lachten sich gegenseitig an, man konnte Bastian Berghaus nicht so leicht überrumpeln.

„Klaus Ringeis? Hat Sie der Zauberer aus dem Kasten springen lassen? Wenn Ihr Großvater auch Klaus und wenn Ihre Großmutter Josepha hieß, dann ist die Sache in Ordnung."

„Nicht anders, Bastian Berghaus, wir sind verflucht im Bilde, ich kenne Ihren Namen und den Ihrer Vorfahren, ich weiß, daß mein Großvater mit einer gewissen Greta Berghaus als Revoluzzer geritten ist, das muß eine verdammte Zeit gewesen sein."

Bastian Berghaus lachte donnernd hinaus, dann blies er kugelig die Backen auf und stieß mit der Zunge dagegen.

„Nicht abenteuerlicher als heute, das ist ein ewiges Marionettenspiel, man darf nur den Humor nicht verlieren. Schauen Sie mich mal genau an, ich habe meine beiden Söhne im Krieg und meine Frau an der Seuche verloren, ich habe ein Weingut zu bewirtschaften und mich mit den Franzmännern herumzuschlagen. Ich habe gestern einen Aktivisten über den Rhein gebracht, der den Straßburger Regiezug gesprengt hat. Bei diesem Anschlag hat der Mann meiner Schwester das Leben eingebüßt, es war eine unglückselige Schicksalsfügung, von der ich lieber schweigen will. Ich besitze nicht nur dieses Weingut, nein, ich kann auch mit einer Versuchsobstplantage in Kalifornien aufwarten, ich habe etwas um die Ohren, Klaus Ringeis, aber ein Maurer soll mich im Tagelohn erschlagen, wenn ich den Kopf hängen lasse. Richard, du hast eine welsche Rune im Gesicht, ich habe dich gewarnt, wie geht es Christoph?"

„Immer noch in Landau."

„Wir müssen ihn herauskriegen, es gibt Menschen, die keine Zellenluft vertragen. Wer immer in Wäldern wohnte, kann nicht wie eine Ratte leben, und dein Vetter hat noch einen Schuß Blut von den alten Aust in der Haingeraide. Ihr seid alle Fanatiker, am schlimmsten aber sind es die Forstleute unter euch."

Die Fränz fragte, wie das mit den Milliarden wäre, die Brücke müßte nun endlich aufgehen, drüben lauerten sie aufs Geld, und die beiden noblen Baumwollhändler hier mit ihren prima Pässen und mit märchenhaften Dollarnoten und Diamanten in den Taschen könnten ruhig einen Batzen Papiergeld mit hinübernehmen, mit einem einzigen Dollar wäre doch eine ganze Brückenwache zu bestechen.

Sie schaute die brasilianischen Freunde an, die der Himmel ihr so überraschend beschert hatte. Es ereignete sich nicht alle Tage, daß Nachkommen von ausgewanderten Sandheimer Fischern und Rambacher Schnapsbrennern an den Rhein zurückkehrten. Es würde kein geringes Aufsehen machen, wenn sie mit ihnen angerückt käme, mit Kisten und Wunderkoffern, die weiß Gott was für tropische Dinge enthielten. Klang es nicht wie eine Sage, was man sich in Sandheim erzählte vom Revoluzzer Ringeis, der Gummischuhe und Elefantenhaare, silberne Uhren und Zitterrochen gebracht und mit seinen eigenen Baumwollballen brennende Barrikaden gebaut hatte? Mariandjosef, und zuletzt war er mit der Josepha Kolb, seiner eigenen Base, und mit dem berühmten Obersten Blenker wieder übers große Wasser geschippert.

Sie besprachen das alles, es wurde recht heiter unter ihnen, sie vergaßen die Schwere der Zeit einige armselige Herzschläge lang. Sie zauberten sich Bilder und schönere Zeiten vor, als sie so am Rhein saßen, der hier dunkelgrün und aufgewühlt an ihnen vorüberjagte.

Bastian Berghaus hatte wegen des Don José seine Bedenken, denn der Vater Pistorius war ein zweifelhafter Zeitgenosse, das wußte jeder, der im Abwehrkampf stand. Der Pistorius war ein verkappter Sepamann, er randalierte und räsonnierte gerne in Bauernversammlungen, war redselig wie wenig Strommenschen und ließ allerlei politisierendes Geschwätz los, das er selbst nur halb verstand. Er berauschte sich selber an seinen scharfen Hetzreden mehr als andere, er warf sich mit einer dickschädeligen Beharrlichkeit zum unumschränkten Bauernführer auf, er war eitel und gefallsüchtig, er schielte nach Uniformen und Frauen. Ein solcher Bauer konnte sich unter Umständen unheilvoll entfalten.

„Mit dem passiven Widerstand geht es zu Ende", erklärte Berghaus, „aber was wir erduldet haben, ist nur scheinbar umsonst gewesen. Es gibt Samenkörner, die liegen drei und vier Jahre im Boden, bis sie endlich keimen. Es mag sein, daß erst einer neuen Generation bestimmt ist, zu ernten, was wir gesät haben. Wir sind am Ende, der General kriegt das Zittern; wenn ihm jetzt sein Schlag nicht gelingt, schickt er Tirards schwarze Raben."

Klaus Ringeis horchte auf, der Säbelbeinige machte große Augen, was wollte Berghaus mit den schwarzen Raben?!

„Tirard in Koblenz nannte seine Separatisten schwarze Raben. Wir stehen erst im Anfangsstadium der Abwehr, ich fürchte, das Schlimmste steht uns noch bevor, der Himmel möge verhüten, daß wieder der Bruder gegen den Bruder geht. Fränz, habe acht auf deinen Vater!"

„Der Vater sitzt in den Wirtshäusern herum und krakeelt. Die Bauern wollen jetzt ihre Milch nur noch gegen Franken abgeben."

„Das ist ein gefährliches Zeichen. Die Brücke ist offen!"

Sie schauten hinauf, eine schwarze Schlange von Menschen, Wagen, Pferden und Autos zwängte sich über die Brücke. Schon wurde der Strom auf der pfälzischen Seite wieder gestaut, sie mußten alle den Zoll passieren, viele unter ihnen, besonders Frauen, würden sich bis aufs Hemd ausziehen müssen, andere würden zurückgewiesen, manche auch verhaftet werden.

Es würden auch viele unbehelligt durchschlüpfen, aber das Bestechen wollte gelernt sein.

Hier war der Paß, nom du dieu, war ein Anilindollar dazwischengekommen? Wie kam der Dollar — — passez!

Zehn Regiefranken — — Sie 'aben nix zu verzollen? Wenn Sie sagen, Sie 'aben nix, gutt — allez tout de suite!

O mademoiselle Fränz, wir kennen uns, a la bonne heure, Sie kommen von eine kleine Spaziergang, Sie 'aben nix — — — monsieur, aalt! Passeport s'il vous plait. Maken Sie auf Ihre Koffer — — lassen Sie der Dame 'inaus, au revoir, Fräänz.

Die Brasilianer waren schon drüben, Fränz kam hinterher. Sie lachte belustigt und riß das bunte Tuch vom Kopf.

„Was für Kaffern!" sprach sie und strich ihren Rock glatt.

Don José wich nicht von ihrer Seite, er strahlte sie an, seine düstere Stirn glättete sich. Klaus Ringeis pfiff, er war in bester Laune. Er runzelte nur die Stirn, als er staunend wahrnahm, daß alle Straßennamen französisch waren.

Sie gingen mit ihren Koffern zum Bahnhof.

Vorher trafen sie in einem Restaurant einen Mann. Ihm lieferten sie gegen Quittung insgesamt zwölfhundert Milliarden ab.

„Wir sind im Dienst", sprach die Fränz, „wir dürfen heute ausnahmsweise mit der Regiebahn fahren."

Sie lösten drei Fahrkarten nach Germersheim. Sechs Franc und zwanzig Centimes.

Die Brasilianer schauten sich erstaunt um, als sie durch die Bahnhofshalle gingen.

Alles französisch, Beamte, Plakate, Zeitungen, Bücher, Ankündigungen und Ordonnanzen.

Aber auch alles verkommen und verschlampt und vernachlässigt.

„Caracho", rief Klaus Ringeis, „in meinem Leben habe ich noch keine so dreckige Eisenbahn gesehen."

Über Schifferstadt, Speyer fuhren sie nach Germersheim.

In Speyer sahen die Heimkehrer den Kaiserdom.

Er ragte schwarz in den dunklen Abendhimmel, er war groß und alt und unerschütterlich, und verträumte mit unaussprechlicher Inbrunst die Jahrhunderte.

7

Der kleine General hatte heute wieder die quälende Unsicherheit des nervösen Menschen, er konnte wohl skrupellos sein, aber er mußte dazu einen Anlauf nehmen. Er war keine robuste Natur, nein, er besaß jene labilen Nerven, die ein exponiertes Leben zur Hölle machten.

Auf dem Schreibtisch blätterte er im Terminkalender. Richtig, heute um elf Uhr hatte er den Capitaine Marcel Foreste bestellt. Ein total verrückter Kerl. Kam ins besetzte Gebiet und wollte mit seinen Gefühlen kokettieren. Hatte einen Gendarmen zu Boden geschlagen und einen Staatsgefangenen aus dem Landauer Gefängnis geholt. Gut denn, dieser Foreste besaß außergewöhnliche Verdienste, man durfte ihn nicht fallen lassen. Alles, nur keine Schwärmer in den besetzten Zonen, am Ende steckte ein Frauenzimmer dahinter. Der General schlug mit der Peitsche trommelnd auf den Tisch, er pfiff dazu einen Clairon-Marsch, offen gestanden, ihm war übel, der verfluchte Magen.

Fortsetzung auf Seite 46

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0050
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Hochsommer-Nachmittag

9052 K

9052 K Modisch neu ist das Nachmittagskleid mit großen Flügelärmeln. Die Schulterpassen sind mit geflochtener weißer Seidentresse besetzt und mit kleinen, roten Perlen bestickt. Erforderlich: etwa 2,80 m Stoff von 90 cm Breite. Schnitt 1 Vorders. für 92 cm. Bunte Beyer-Schnitte für 92 und 100 cm Oberweite (90 Pfg.)

9051 K Großen Anklang wird dieses Verwandlungskleid finden. Zu einem weißen, schwarzen oder bunten ganz schlichten Kleid wird ein tunikaartiges Überkleid mit reich gezogenen Schürzenbahnen getragen. Dazu entweder ein Gürtel aus schwarz-weinrot geflochtenem Cellophan oder aus Lackitze und Metallringen. Erforderlich: etwa 2,65 m Kleid- und 3,20 m Überkleidstoff, je 90 cm breit. Schnitt II Vorders. für 88 cm. Hierzu sind bunte Beyer-Schnitte für 88 und 96 cm Oberweite erhältlich (90 Pfg).

Aufnahmen: Niebuhr. Zeichnung: Nestler.
Modelle der Deutschen Meisterschule für Mode, München.

Die naturgroßen Schnitte sind dem beiliegenden Beyer-Schnittbogen aufgezeichnet.

9051 K

9051 K

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0051
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Sie helfen, Punkte sparen

Zeichnung Edith Hettig
Aufnahme Nissbuhr

Abb. A

9041 B

9042 K

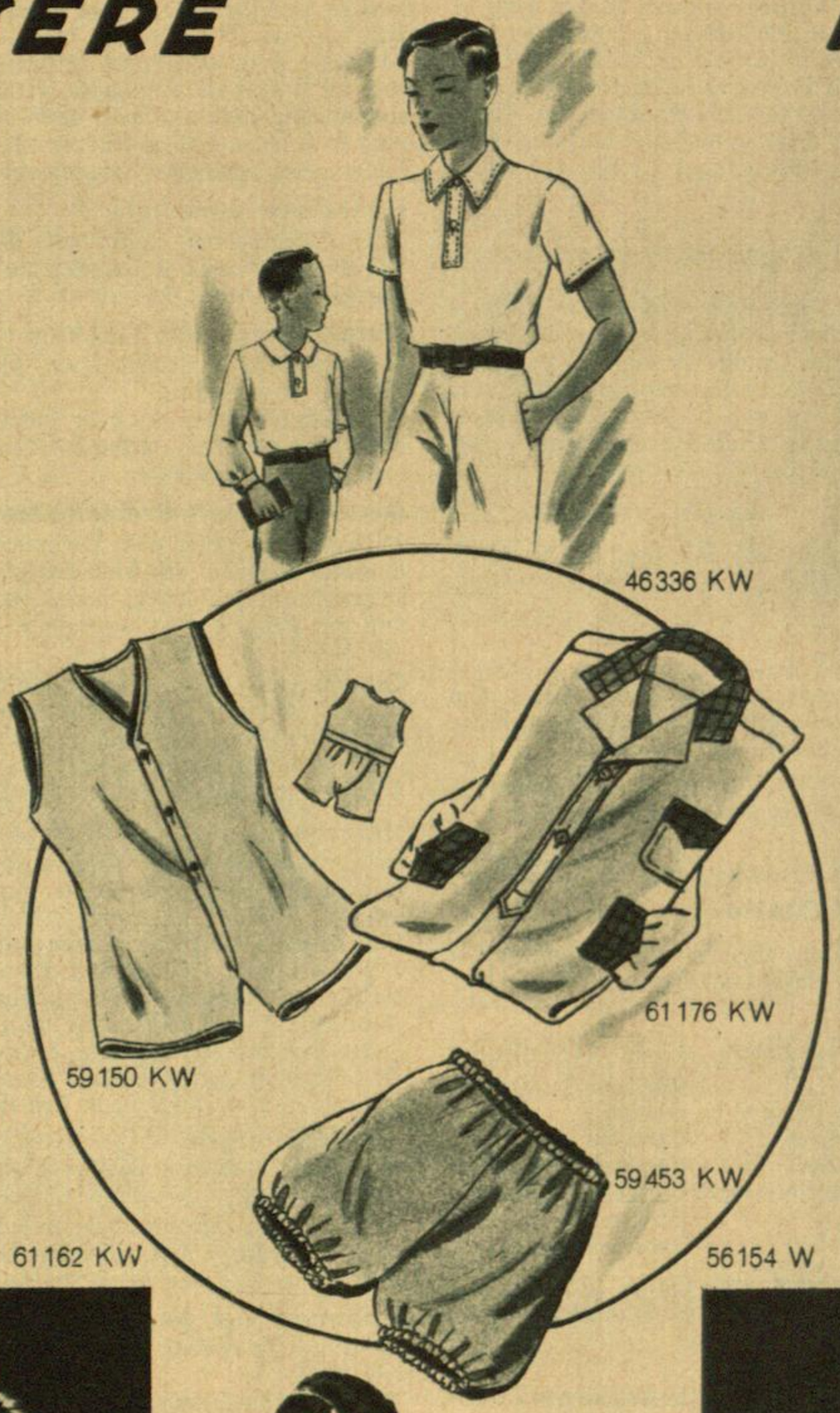
9043 S

Abb. A. Nach innen abgenähte Säumchen halten die Weite an den Vorderachseln der aus Wollkrepp und Jersey gearbeiteten Bluse ein. Am Kragen Schnallenschluß. Erforderlich: etwa 1 m Wollkrepp (für die Vorderteile) und 1,50 m Jersey, je 140 cm breit. Schnitt IV Rückf. für 88 cm Oberweite. Kein Verkaufsschnitt erhältlich. **9041 B** Unsere Leserin M. Wimmer, Mannheim, arbeitete sich aus 3 Stoffresten von je 40/94 cm Größe diese hübsche Bluse. Im Winter wird sie ärmellos über einem schwarzen Kleid getragen. Schnitt V Rückf. für 88 cm. Bunte Beyer-Schnitte sind für 88 und 96 cm Oberweite erhältlich. (65 Pfg.). **9043 S** Diesem flotten Jackenkleid sieht man nicht an, daß es aus einem alten gewendeten Herrenanzug gearbeitet wurde. Frau S. Gust in Lauenburg verwendete zum Dirbahnenrock das Beinkleid, die Jacke konnte ohne große Schwierigkeiten aus dem Jackett zugeschnitten werden. Die Brusttasche des Anzugs wurde zugenäht und mit Wolltresse besetzt, an der anderen Seite eine Tasche durch Tresse markiert. Wolltresse berandet Jacke, Ärmel und unteren Rocksaum. Erforderlich: etwa 2,15 m Stoff von 140 cm Breite. Schnitt IV Vorderf. für 92 cm. Bunte Beyer-Schnitte für 92 und 100 cm Oberweite (90 Pfg.). **9042 K** Aus einem alten Sommeranzug fertigte sich Frau H. Butting, Schweinfurth, dieses schöne Kleid. Da der Anzug verschossen war, wurde er dunkelblau gefärbt. Wie die neuen Schnittteile dem Anzugstoff aufzulegen sind, zeigt die Übersicht. Durch weiße Aufschläge und einen weißen Kragen, die nur eingeheftet werden, erhält das Kleid ein freundlicheres Aussehen. Erforderlich: etwa 2,50 m Stoff, 130 cm breit, oder 3,50 m Stoff, 90 cm breit. Schnitt III Rückf. für 96 cm. Bunte Beyer-Schnitte für 96 und 104 cm Oberweite (90 Pfg.).

Die naturgroßen Schnitte befinden sich auf dem beiliegenden Beyer-Schnittbogen.

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0052
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Praktische Wäsche FÜR UNSERE KINDER



46336 KW Ein einfaches Sporthemd mit kurzen oder langen Ärmeln wird von Knaben aller Altersstufen gern getragen. Man arbeitet es nach Belieben aus einfarbigem, kariertem oder gestreiftem Waschstoff. Erforderlich: etwa 1,45 m Stoff von 80 cm Breite. Schnitt XIV Rückf. für 11 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 3, 5, 7, 9, 11 und 13 Jahre (30 Pfg.). **59150 KW** Die für Knaben bestimmte Hemdhose ist hinten offen, sie tritt aber breit übereinander. Die Verbindung von Rücken und Hosenteil vermittelt ein Trikotstreifen, er läßt beim Bücken genügend Bewegungsfreiheit. Erforderlich: etwa 1,20 m Stoff, 80 cm breit. Schnitt VI Rückf. für 9 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte sind für 3, 5, 7, 9 und 11 Jahre erhältlich (30 Pfg.). **61176 KW** Das ist die beliebteste Form des Nachthemdes für Knaben. Kragen, Taschenpatten und Ärmelaufschläge sind aus kariertem Stoff gearbeitet. Erforderlich: etwa 2,55 m Hemden- und 30 cm Besatzstoff, je 80 cm breit. Schnitt X Rückf. für 14 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 8, 10 und 12 Jahre (30 Pfg.) und für 14 Jahre (65 Pfg.). **59453 KW** Aus einem Rest Trikotstoff läßt sich diese Schlupfhose herstellen, die am oberen Rand sowie den unteren Beinlingsrändern mit Gummizug ausgestattet ist. Erforderlich: etwa 45 cm Stoff von 140 cm Breite. Schnitt XI Rückf. für 7 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 1, 3, 5, 7, 9, 11 und 13 Jahre (30 Pfg.) und für 15 Jahre erhältlich (65 Pfg.). **61159 KW** Hals-, Armausschnittränder und die unteren Hosenränder dieser aus Hemd und Hose bestehenden Garnitur sind mit handgestickten Langettenbogen geschmückt. Das Hemd hat angeschnittene Träger und Achselschluß. Erforderlich: etwa 2 m Stoff, 80 cm breit. Schnitt X Vorderf. für 8 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 2, 4, 6, 8, 10 und 12 Jahre (30 Pfg.) und für 14 Jahre (65 Pfg.). **61162 KW** Zartfarbiger Wäsche- oder Trikotstoff ist das richtige Material für das Unterkleidchen, das an Halsausschnitt und Ärmelrändern mit einem farblich abstechenden Schrägstreifen verziert werden kann. Erforderlich: etwa 1,70 m Stoff, 80 cm breit. Schnitt XI Vorderf. für 6 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte sind für 2, 4, 6, 8, 10 und 12 Jahre (30 Pfg.) und für 14 Jahre erhältlich (65 Pfg.). **62101 W und 62101 a W** Der in einfacher Schnittform gehaltene Schlafanzug kann offen oder geschlossen getragen werden und einfarbigen Blendenschmuck erhalten. Erforderlich: etwa 3,20 m Anzug- und 85 cm Besatzstoff, je 80 cm breit. Schnitt IX Rückf. für 10 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 2 Jahre (30 Pfg.), für 4, 6, 8, 10, 12 und 14 Jahre (65 Pfg.). **56154 W** Der für Knaben und Mädchen bestimmte Schlafanzug besteht aus Jacke und Hose mit angearbeiteten Füßlingen, die aber auch nach Belieben fortgelassen werden können. Die Hosenbeine werden dann entweder mit Zug oder offenem unteren Rand gearbeitet. Erforderlich: etwa 1,75 m Stoff von 80 cm Breite. Schnitt XIII Rückf. für 3 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 1 und 3 Jahre (30 Pfg.). **61172 KW** Die Weite des Nachthemdes am Halsausschnitt, in den unteren Achselrändern sowie in der Gürtelhöhe ist durch eingezogene Bänder zusammengehalten. Erforderlich: etwa 2,45 m Stoff, 80 cm breit. Schnitt IX Vorderf. für 12 Jahre. Bunte Beyer-Schnitte für 2, 4, 6, 8, 10 und 12 Jahre (30 Pfg.) und für 14 Jahre (65 Pfg.).

Die naturgroßen Schnitte befinden sich auf dem beiliegenden **Beyer-Schnittmusterbogen.**

Aufnahmen: Nisbuhr, Zeichnung: Beyer-Verlag

61159 KW

61162 KW

56154 W

61172 KW

62101 W 62101 a W

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0053
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Für heiße Tage

Wenn es die Sonne besonders gut mit uns meint und wir so richtig die Hundstage erleben, dann muß auch die Hausfrau daran denken, ihren Küchenzettel dieser Temperatur und den Bedürfnissen des Körpers anzupassen. Da heißt es zuerst die Suppe durch eine Kaltschale zu ersetzen und statt der gekochten Gemüse viel Frischkost auf den Tisch zu bringen; sei es in Form von Salaten oder von Süßspeisen. Das Abendessen setzt sich nicht aus Brot und Aufschnitt zusammen, sondern vorwiegend aus Salaten aller Art, außerdem aus Fruchtgrützen, Flammeris, einem Pudding, warm oder kalt, und Obst, zumal uns auch schon die ersten Wildfrüchte, wie Blaubeeren und Preiselbeeren, zur Verfügung stehen.

Rohe Kompotte

Rohe Kompotte können und sollten überall dort Verwendung finden, wo man sonst gekochtes Kompott reichte.
Man nimmt zum Rohkompott im allgemeinen nur eine Fruchtart. — Mehrere Stunden vor dem Essen bereiten (mit Ausnahme von Äpfeln, die braun werden!). Die rohen gesäuberten und je nachdem geschälten Früchte werden mit der Gabel zerdrückt (z. B. Beerenfrüchte) oder auf der Glasreibe gerieben (z. B. Äpfel und Birnen) oder durch die Fleisch- oder Rohkostmaschine (z. B. Pflaumen) gegeben, werden eingezuckert und nach Belieben mit etwas alkoholfreiem Apfel- oder Traubensaft besprengt.

Frische Obsttunken

werden einfach aus Rohkompott hergestellt, das man mit Wasser oder besser mit Süßmost verdünnt und je nachdem durchsiebt. — Diese Obsttunken kann man auch als Kaltschalen reichen.

Rohkompott mit Milch als Kaltschale

Zum Rohkompott (250—500 g Früchte, Zucker je nach der Frucht) rührt man unmittelbar vor dem Essen etwa 1 l entrahmte Frischmilch. Beim Anrichten streut man nach Belieben ein paar Getreidenußperflocken darüber.

Daß man nicht nur Obst und grüne Salate ungekocht zu Tisch bringen kann, sondern noch viele andere gute Gerichte, zeigt die hier angeführte

Zusammenstellung von jeweils 3 Frischgemüsegerichten zu einer bunten Platte

Es ist bei diesen Zusammenstellungen auch auf das Zusammenstimmen der Farben geachtet. — Jedes Gericht wird für sich einzeln mit einer der untenstehenden Tunken angemacht.

1. Blattgemüse	2. Wurzelgemüse	3. Fruchtgemüse
Spinat	Möhren	Blumenkohl (Karfiol)
Weißkohl (-kraut) oder Wirsing	Rote Rüben (Rahnen)	Gurken
Spinat	Sellerie (Zeller)	Tomaten (Paradeis)
Sauerkraut (Sauerkohl)	Sellerie (Zeller)	Tomaten (Paradeis)
Grüner Salat	Rote Rüben (Rahnen)	Blumenkohl (Karfiol)
Kopfsalat	Möhren	Gurken
Feldsalat	Kohlrabi	Tomaten (Paradeis)

Als Ergänzung dieser Frischkostplatten verwendet man Quarg (Topfen). Er wird durch Zusatz von Kräutern (hierzu am bekanntesten Schnittlauch) oder Tomatensaft (Paradeissaft) besonders schmackhaft gemacht.

Grundtunken zum Anmachen der Frischgemüsegerichte

Milchtunke

Hierfür braucht man Milch, Dickmilch, Buttermilch oder mit Milch verdünnten Quarg (Topfen), außerdem Essig oder Zitronensaft.

Gekochte Mayonnaise (Abb. 1)

¼ l entrahmte Frischmilch, 25 g Mehl oder Kartoffelmehl (oder 1 Ei und 1 gehäufter Teelöffel Mehl oder Kartoffelmehl), 1 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel Essig, Salz. — Das Öl kann auch wegbleiben.
Sämtliche Zutaten werden gründlich verschlagen und bei schwachem Feuer — evtl. im Wasserbad — dauernd gerührt, bis alles zum Kochen kommt. Man läßt einmal aufwallen und stellt dann die Mayonnaise zum Abkühlen beiseite. Man muß noch ab und zu umrühren. Je nach Verwendung gibt man nach dem Abkühlen Senf, gewiegte Kräuter oder auch Tomatenmark dazu.

Heidelbeerkaltschale

250 g Heidelbeeren, Zucker nach Geschmack, 1 l Milch.
Die Beeren werden eingezuckert und kurz vor Tisch mit der rohen, kalten Milch übergossen.

Heidelbeeren mit Flocken

Mus aus 250 g Heidelbeeren, 100 g Haferflocken, ¼ l Milch, Schale einer Zitrone, 40 g Zucker.
Die Milch kocht man mit dem Zucker auf, gießt sie über die Haferflocken und läßt diese dann noch kurz aufkochen. Dann fügt man Zitrone und Heidelbeermus bei und füllt in Glasschalen.

Quarkkrem mit Preiselbeeren

250 g Quark, Zucker nach Geschmack, Preiselbeerkompott.
Quark wird durch ein Sieb gestrichen, mit süßer oder saurer Milch zu einem steifen Krem geschlagen, Zucker nach Geschmack zugegeben. Dieser Krem kann nun mit Preiselbeeren lagenweise in eine Schüssel gegeben werden oder direkt mit diesen vermischt werden.

Entnommen: „Frischkost an jedem Tag", und „Wildgemüse, Wildkräuter, Wildfrüchte". Diese Heftchen wurden vom Reichsausschuß für Volkswirtschaftliche Aufklärung in Verbindung mit der Reichsfrauenführung herausgegeben. Sie sind im Verlag Otto Beyer erschienen (Preis 20 Pfg.) und können durch alle Dienst- und Beratungsstellen des Deutschen Frauenwerkes bezogen werden.

Haferflocken-Obstauflauf (Abb. 2)

150 g Haferflocken, ½ l Milch, 2 Eigelb, Saft und Schale einer halben Zitrone, 30 g Zucker, etwas Margarine. Zum Guß: 2 Eiweiß, 150 g Zucker, 375 g beliebiges Obst oder Beeren.
Man übergießt die Haferflocken mit der kochenden Milch und läßt sie zugedeckt 2 Stunden stehen. Dann würzt man mit Salz, Zucker, Zitronenschale, mengt die Eigelb darunter und füllt in eine gefettete Backform. Im Ofen 10 Minuten vorbacken. Inzwischen schlägt man die Eiweiß zu steifem Schnee, mischt den Zucker und die gewaschenen, entstielten Beeren oder das abgetropfte gekochte Obst darunter, füllt die Masse über den Auflauf und bäckt noch etwa ½ Stunde bei milder Hitze. Man reicht den Auflauf warm oder kalt.

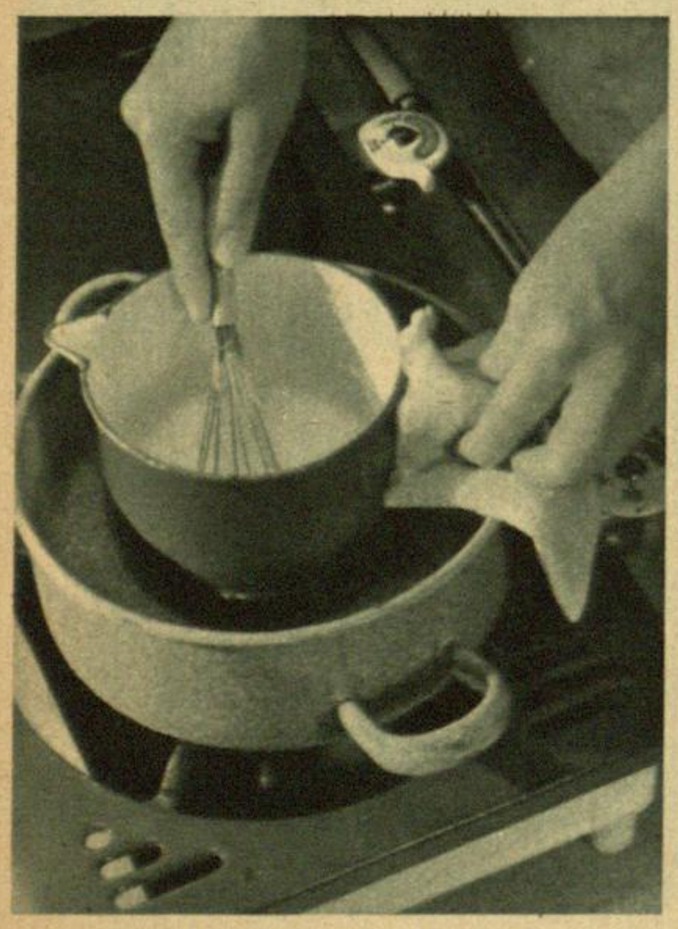
Kalter Grieß

¾ l Milch, 4 dkg (40 g) Zucker, Schale von ½ Zitrone, 1 Prise Salz, 10 dkg (100 g) Grieß.
Milch, Zucker, Zitronenschale und Salz aufkochen, den Grieß gleichmäßig einrühren und kurze Zeit aufwallen lassen. Solange die Masse noch dickflüssig ist, wird sie in eine hübsche Form geschüttet und kalt gestellt. Beigabe: Obstsaft.

Flammeri aus Sago (Abb. 3)

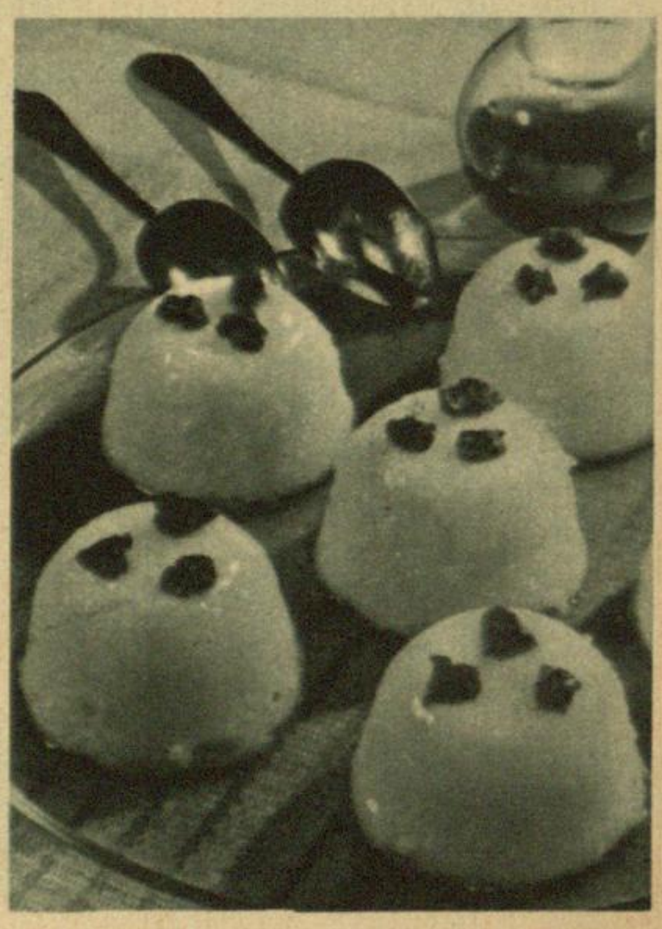
1 l Milch, etwas Salz, Vanillezucker, 2 Eßlöffel Zucker, 8 dkg (80 g) Sago, allenfalls 1 Ei.
Man bringt die Milch mit Vanillezucker zum Kochen, läßt den Sago in die Milch einlaufen, kocht dicklich und schmeckt ab. Wasser wird mit Dotter glatt abgesprudelt, in den Brei gerührt und nicht mehr aufgekocht. Zum Schluß zieht man den steifen Schnee darunter und läßt das Ganze steif werden.

1 Die Zutaten für die gekochte Mayonnaise schlägt man im Wasserbad, bis sie dicklich wird



2 Der Haferflocken-Auflauf sieht lecker aus, wenn er gut gelungen ist. Man reicht ihn warm oder kalt als Mittag- oder Abendessen

3 Der Sagoflammeri wird mit etwas Gelee oder Marmelade verziert, portionsweise angerichtet



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0054
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Vorschläge für die Gurken- und Tomatenzeit

Tomatenmayonnaise

schmeckt gut zu kaltem Fleisch, Eiern oder Fisch, aber auch zu Schalkartoffeln. 5 große Tomaten, 1 Zwiebel oder Porree, etwas Öl, 1 Eßlöffel Senf, 1 bis 2 Eßlöffel feingehackte Kräuter, Zucker und Salz zum Abschmecken, 1 bis 2 Eßlöffel Quarg.
Die Tomaten dünstet man mit Zwiebel und Lauch in Öl ohne oder mit ganz wenig Wasser etwa 10 Minuten so, daß man sie durch ein Sieb streichen kann. Zu diesem Mus gibt man dann Senf, reichlich feingehackte Kräuter, ein wenig Zucker, Salz und den Quarg. Zu der Tomatenmayonnaise lassen sich vorteilhaft alle weichen Tomaten verwenden.

Halbstundeneintopf

½ kg Kartoffeln, 1 kg Tomaten, 1 gehackte Zwiebel oder Lauch, etwas Fett, gehackte Kräuter, Würfel- oder Gemüsebrühe.
Man dünstet die Zwiebel im Fett glasig, fügt die in Würfel geschnittenen Tomaten und Kartoffeln bei und füllt mit Brühe auf, bis alles knapp bedeckt ist. Man läßt den Eintopf eine halbe Stunde kochen und würzt ihn mit Salz und Kräutern.

Grießschnitten mit Tomatenscheiben

½ l Milch oder Brühe, 250 g Grieß, Salz, 1 bis 2 Eier, Bratfett, Tomatenscheiben, etwas Speck.
Man läßt die Milch aufkochen, schüttet den Grieß unter Rühren hinein und kocht ihn dick. Wenn die Masse abgekühlt ist, fügt man Salz und Eier bei und streicht sie fingerdick auf ein nasses Holzbrett. Nach völligem Erstarren schneidet man sie in Schnitten, die man in Fett brät und dann auf einer heißen Platte anrichtet. Sie werden mit Tomatenscheiben belegt, die man in ausgelassenen Speckwürfelchen gebraten hat. Bratsaft und Speckwürfelchen gibt man darüber.

Gurkengemüse

3 bis 4 Gurken, etwas Fett oder Speck, Salz, reichlich gehackter Dill.
Die Gurken werden geschält, entkernt und in Stücke geschnitten. In dem erhitzten Fett brät man sie licht an, gibt etwas Wasser und Salz dazu und dünstet etwa 15 Minuten. Mit Dill würzen.

4. Gefüllte Gurken werden vor dem Dünsten zusammengesetzt

Gefüllte Gurken (Abb. 4)

3 kurze Gurken, 125 g Hackfleisch, 125 g ausgequollene Graupen oder 3 geweichte, ausgedrückte Brötchen, Salz, gehackte Kräuter, ein Kaffeelöffel Eiaustauschmittel, Bratfett, etwas Brühe, Buttermilch, Tomate, Brotrinde.
Die Gurken werden geschält, ausgehöhlt, gesalzen, wenn man will, auch mit etwas Essig beträufelt. Aus den übrigen Zutaten bereitet man eine Fülle und gibt sie in die Gurken. Man brät sie in etwas Fett leicht an, gibt die Brühe dazu und dünstet gar. Man kann Tomate und Brotreste mitdünsten und die Tunke durch ein Sieb streichen und mit Buttermilch aufkochen. Man kann die gefüllten Gurkenhälften auch wieder zusammensetzen, mit einem Faden umbinden und dann dünsten.

Gurkensalat mit Kräutern

Als Würze zu Gurkensalat kommen in erster Linie Dill und Boretsch, der ja auch Gurkenkraut heißt, in Betracht. Man mischt diese Kräuter mit etwas Öl und Zitrone oder saurer Milch und Salz. Die feingeschnittenen frischen Gurken gibt man erst kurz vor dem Auftragen dazu, damit sie nicht Saft verlieren.

Gurkenragout

Geschälte Gurken schneidet man der Länge nach in 4 Teile und diese in 3 cm lange Stücke. Man bestreut sie mit Salz und läßt sie ½ Stunde durchziehen. Dann werden sie abgetrocknet, in Mehl gewälzt und in heißem Fett hellgelb gebacken. Über die gebackenen Gurken gießt man etwas Bratentunke und fügt noch 2 in Würfel geschnittene neue saure Gurken bei. Darüber streut man reichlich feingeschnittenen Dill oder andere Kräuter und richtet das Gemüse mit Kartoffeln an.

Aus: Beyer-Band 398: „Gemüsegerichte für heute und morgen". Verlag Otto Beyer, Leipzig. Aufnahmen: Lehmann-Tovote (2), Dr. Weller (2) in der Versuchsküche des Beyer-Verlages.

Während der Heft 2 beiliegende 1. Teil des Rezeptdienstes „Hauptgerichte einmal ohne Fleisch" Anregungen für gute Kartoffelgerichte und Gerichte aus Nährmitteln und Mehl brachte, enthält der diesem Heft beigelegte Teil II Kochvorschriften für gute Gemüsegerichte, schmackhafte Eintöpfe und Brotgerichte, die den Hausfrauen manche willkommene Erleichterung bei der Zusammenstellung des Küchenzettels bringen.

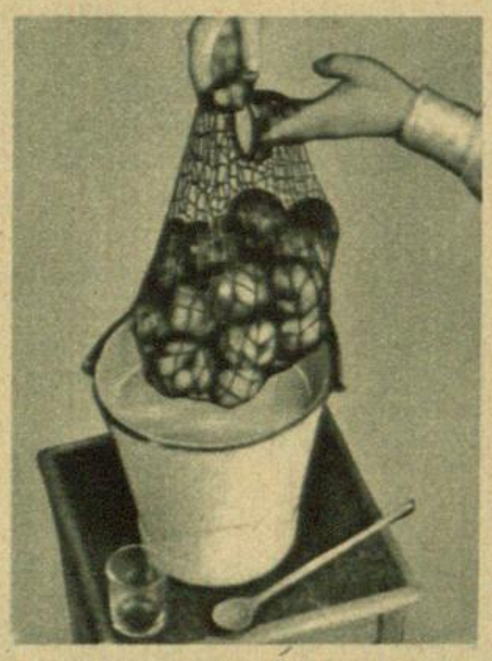
Unsere Gartenecke

Ein neues Frischhaltemittel

Über die Wichtigkeit von Obst und Gemüse für die Volksernährung Näheres zu sagen, ist kaum nötig. Dank der getroffenen Maßnahmen und der dauernden Aufklärung ist heute die Erkenntnis des Wertes von Obst und Gemüse für die Ernährung schon fast in allen Volksschichten Allgemeingut. Da besonders an Frischobst ein großer Bedarf besteht, muß alles getan werden, den tatsächlichen Ernteertrag vor Schaden und Verlust zu bewahren, soweit das im Bereich der Möglichkeit liegt.

Wie schon so oft kommt in schwierigen Lagen und den Zeitverhältnissen Rechnung tragend die Chemie zu Hilfe. So hat in den letzten Jahren der rührige Erfindungsgeist ein wertvolles Mittel ersonnen, das die Haltbarkeit und Lagerfähigkeit des Kernobstes erhöht, ohne den Früchten im Aussehen und Geschmack irgendwie schädlich zu sein. Dieses Frischhaltemittel „Obstal" ist außerordentlich bequem anzuwenden, da es im Verhältnis 1 : 20 einfach mit Wasser verdünnt wird. Das Kernobst wird in diese Flüssigkeit getaucht. Soweit es sich um größere Mengen handelt, wird das Obst in Körben oder Netzen mit der Lösung behandelt. Das neue Mittel, das unter Mitarbeit des Reichsnährstandes in dreijährigen Versuchen erprobt wurde, ist außerdem recht wirtschaftlich. Mit einem Liter Frischhaltemittel können in der angegebenen Verdünnung etwa 40 Zentner Obst behandelt werden. Es werden auch Kleinpackungen von $^1/_{10}$, $^1/_4$ und $^1/_2$ Liter Frischhaltemittel in den Handel gebracht, damit sich jeder Haushalt des neuen Verfahrens bedienen kann. Das Mittel ist gesundheitsunschädlich, geruch- und geschmacklos, so daß eine besondere Behandlung des Obstes vor dem Genuß nicht erforderlich ist.

Jeder Obstbauer und jede Hausfrau weiß, welche Verluste durch Lagerung des Obstes während des Winters normalerweise entstehen, denn fleckiges und angefaultes Obst findet sich fast täglich in den Beständen vor. Es ist heute ein Gebot der Stunde, jedes Mittel anzuwenden, das dazu geeignet ist, kostbare Nahrungsmittel zu erhalten, zumal Frischobst als wertvoller Vitamin- und Nährsalzträger von größter Wichtigkeit für die Ernährung ist. Georg Kaven



Die einwandfreien Früchte werden kurz in die Obstal-Lösung getaucht.
Aufnahme: Schacht

Der Anbau von Winterspinat und Wintersalat

Zur restlosen Ausnutzung des Gartenlandes ist der herbstliche Anbau von Winterspinat und Wintersalat neben den anderen frostharten Wintergemüsen, wie Grün- und Rosenkohl, unerläßlich.

Der Anbau von Winterspinat erfolgt von August ab alle 14 Tage in einem vorher gut gedüngten Boden. Hierbei ist darauf zu achten, daß der Mist nur flach in den Boden gegraben wird, damit die Wurzeln ihn bald erreichen können. Die Spinataussaat erfolgt in Reihen, die einen Zwischenraum von 25 cm haben, und es wird darauf geachtet, daß die einzelnen Saatkörner ungefähr 2—3 cm auseinander fallen. Man rechnet für eine Bodenfläche von 10 Quadratmeter ungefähr 25 Gramm Spinatsamen. Im Laufe des Herbstes wird, sobald die jungen Pflänzchen durchstoßen, wiederholt gehackt und darauf geachtet, daß kein Unkraut wachsen kann. Bis zum November—Dezember ist dann der erste im August gesäte Winterspinat bereits verbrauchsfertig, und es kann mit der Ernte begonnen werden. Die Spinaternte kann auch im Winter fortgesetzt werden, wenn man vor dem Einfrieren mit einem transportablen Frühbeetkasten oder aber in Ermangelung eines solchen mit Kiefern- oder Fichtenreisig überdeckt.

Der Winterkopfsalat wird Ende August—Anfang September ausgesät und dann später, wenn die Pflanzen genügend groß geworden sind, auf Beete gepflanzt, die recht geschützt liegen. Auf diesen Beeten, die man vorher gut gedüngt hat, macht man von Ost nach West gehende niedrige Furchen. In diese Furchen pflanzt man den Winterkopfsalat, damit er bei starkem winterlichem Temperaturwechsel nicht leidet. Außerdem wird er auch noch vor dem winterlichen Frosteintritt mit Fichten- oder Kiefernreisig ganz dünn überdeckt. Sobald im Frühjahr der Frost wieder aus dem Boden ist, wird auch der Reisigschutz entfernt, und dann dauert es nicht mehr lange, bis der Wintersalat gebrauchsfertig geworden ist. Karl Erwig

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0055
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Ballade am Strom

Fortsetzung von Seite 40

Er verließ sein Hauptquartier in der Versicherungsanstalt und ging in den Dom. Es trieb ihn, dem lieben Herrgott einen Besuch abzustatten, die Kirche war eine Macht, der Himmel hatte Frankreich den Sieg geschenkt, der Himmel würde auch weiter helfen. Die ewige Vorsehung war gut französisch.

Der seltsame kleine General ließ sich die Krypta öffnen, er ging hinunter zu den acht toten Kaisern, er hatte ein Gefühl, als ob er sich dort in guter, wenn auch gefährlicher Gesellschaft befände. Aber er wollte dem Teufel vor die Schmiede gehen, um einen Ausgleich für den Mangel seiner inneren Festigkeit zu finden.

Es war kühl bei den deutschen Kaisern, ihn fror, als er vor den Särgen stand. Da lag Deutschland, tot und kalt und eingegruftet. Die Toten standen nicht mehr auf, was tot war, blieb tot, was besiegt war, blieb besiegt.

Der General drehte das Käppi in den nervösen Händen, man kam nie hinter den Sinn der Dinge, der Tod war einer von jenen Leisetretern, denen man noch nicht auf die Schliche gekommen war. Wer weiß, was alles hinter dem Tod lauerte, er kam nur immer in seiner abgeschmackten Maske und ließ sich nicht in die Karten schauen.

Das Volk erzählte sich, die toten Kaiser stiegen zu gewissen Zeiten aus ihren Särgen, wenn es hart auf hart ginge, und wenn die sogenannte deutsche Freiheit in Gefahr wäre. Bei Napoleons Sturz wären sie von einem Fährmann über den Rhein gebracht worden in blinkender Wehr und blitzenden Waffen, um für die deutsche Einheit zu fechten. Der General schmeckte etwas trocken Bitteres, als er an den Begriff der deutschen Einheit dachte. Nie und nimmer durfte dieses Gespenst der deutschen Einheit auftauchen; denn es warf seine frostigen Schlagschatten über Frankreichs gesegnete Gefilde. Das Gebäude Bismarcks war gestürzt, geblieben war eine Ruine, und auch diese mußte bis zum letzten Stein und bis in die Fundamente hinunter geschleift werden. Nichts mehr von deutscher Einheit, sie erschien einem nur noch in abgeschmackten Träumen, sie war der fürchterliche Wolf, der in die französischen Herden einbrach und die ritterlichste Nation der Welt bedrohte.

Der Vermessene taumelte, ein Schrei blieb gelähmt in die Kehle gebannt, er griff nach einem Halt. ‚Mein Herz', dachte er, ‚mein — — — Herz!'

Im Dämmerlicht zwischen den Sarkophagen stand eine Gestalt, von Schatten umflossen und durch die grauen Schleier flimmernder Augen verhängt.

Die Gestalt kam langsam näher, die Umrisse klärten sich, das Gesicht gewann mehr und mehr an Schärfe.

Öffnete sich die Schlucht der Jahrhunderte, kam ein Sendbote des Todes und rührte an ein fragwürdiges Soldatenschicksal?! Kam einer mit reinem Gewissen und wies auf des Gouverneurs beschmutztes Kleid?!

„Hier steht Frankreich!" sprach gedämpft der General, abergläubisch und an Erscheinungen glaubend.

Plötzlich erkannte er den Menschen, wie töricht, an einen toten Kaiser zu denken, man mußte etwas für seine Nerven tun. Der hier stand, war kein Kaiser, er war nichts als ein verlorener Sohn seiner Heimat.

„Mon dieu, le Marquis d'Orbis?!"

Franz Josef Heinz trat schweigend vor den französischen General hin, er machte eine Verbeugung und lächelte, aber dieses Lächeln stand unbeschreiblich fremd und verlassen in dem verschlossenen Gesicht mit den harten und kalten Augen.

Der kleine General fuhr über den herabhängenden Schnurrbart, dann streckte er dem Bauernführer die Hand hin.

„O la la, Sie suken 'ier eine gutte Gesellschaft?"

Er rückte am Schulterriemen und schaute den Rebellen genau an. Der Mann war zur Zeit sein bester Bundesgenosse, man mußte ihn nur beim verfluchten Ehrgeiz packen. Das finstere Gesicht mit dem rötlichen Bart, der Mund und die schwach seitwärts gebogene Nase verrieten ebensoviel entschlossene Tatkraft wie Skrupellosigkeit.

„Ich habe den Geschmack an deutschen Kaisern verloren, ich sah Sie, Herr General, zufällig in den Dom gehen, da bin ich hinterhergekommen. Ich stehe zum erstenmal in dieser Totenkammer. Mir ist, als ob ich hier nicht viel verloren hätte, ich habe es mehr mit den Lebendigen zu tun. Die Toten sind nicht meine Freunde."

Der General lachte lautlos, der Schreck war noch nicht verflogen, er glaubte an Zeichen. War es eine gute Vorbedeutung, daß der Mann, der letzter und oberster Handlanger seines schändlichen Planes werden sollte, ihm in diesem Schattengewölbe gegenübergetreten war? Wer war stärker hier in der Gruft, die toten Kaiser oder der lebendige Verräter?

Der abtrünnige Bauer stand groß da, aufrecht und den Oberkörper ein wenig zurückgebogen, wie einer, der einen Angriff parieren will, dabei aber keinen Schritt zurückweicht.

„Es sein gutt, wie Sie stehen a mon coté, monsieur 'einz, auch wie eine Kaiser du Palatinat, abber eine lebendige Kaiser, nix tote Kaiser comme ça."

Er deutete auf die Sarkophage. Franz Josef Heinz runzelte die Brauen, eine schwarze Vorstellung zog an ihm vorüber. Er schaute nach den Gräbern, ein Schauer lief über seinen Rücken, es wurde ihm plötzlich unbehaglich in der Nachbarschaft des Todes. Sonderbar roch der Tod, man würde Mühe haben, diesen Geruch zu vergessen.

„Monsieur 'einz", sprach der General scherzend, „kommen Sie, ist su kalt, kommen Sie 'eraus, Sie sollen leben, Sie sein eine gutte Freund, ich versiker Sie, auch Frankreich est votre ami."

Sie gingen, in der niederen Tür blieb der Bauernrebell noch einmal stehen und schaute zurück, der ganze Raum verschwamm zu einem düsteren Bild. Er griff sich an die Stirn und fühlte die kühle Feuchte ausbrechenden Schweißes. ‚Man mußte sich mit mancherlei vertraut machen in einem Menschenleben', dachte er.

„Was 'aben Sie, monsieur 'einz?"

„Rien du tout. Man hat manchmal sonderbare Visionen. Ich bin ein schlechter Gesellschafter, wenn die Toten zu Gast geladen sind."

Er wandte sich um und ging hinter dem General die Treppe hinauf. Er biß die Zähne zusammen und verwünschte das Dämmerlicht des Gotteshauses.

Im Seitenschiff blieb er stehen und wühlte mit den Fingern im Bart.

„Ich hätte Sie gerne um eine Unterredung gebeten, Herr General. Wir stehen wieder einmal an einem Wendepunkt, der passive Widerstand ist abgeblasen."

„Je sais tout, monsieur 'einz."

„Deutschland hat uns aufgegeben, wir Linksrheinischen müssen etwas unternehmen, wir hoffen auf Ihre Unterstützung."

‚So sieht einer aus, der sein Land verrät', dachte blitzschnell der General, ‚ich muß ihm die Hand geben, aber ich muß mir diese Hand dann waschen. Hier steht Frankreich, hier steht nicht der Mensch.'

Er gab ihm die Hand und schaute ihm ins Gesicht, dann glitt der Blick über ihn hinaus.

Da stand Franz Josef Heinz aus dem Dorfe Orbis, der unbändige Rotblonde, der eine neue Bauernidee propagieren wollte, der kühne Pläne hatte und einen beflügelten Geist, der aber in die Abwässer geraten war statt in den freien Strom.

Da stand er, der sein waidwundes Land verriet.

Tirards schwarzer Rabe.

„Kommen Sie in eine Stunde, ich 'aben noch eine kleine conférence."

Der Marquis d'Orbis verließ den Dom.

„Le corbeau noir", sprach der General und kniete vor dem Hochaltar nieder. Er rief die Heiligen an und den Beistand des Himmels.

Er wußte nicht, wie unendlich fern dieser Gott war, den er in seiner törichten Verblendung für sich in Anspruch nahm.

In seinem Hauptquartier wies er alle Besucher und Bittsteller ab und nahm nur den Capitaine Marcel Foreste mit in sein Privatbüro. Als er die Tür hart geschlossen hatte, trat er knapp vor den Capitaine hin und schaute ihm scharf in die Augen.

„Sie wissen, warum ich Sie hierher befohlen habe?"

„Jawohl, Herr General."

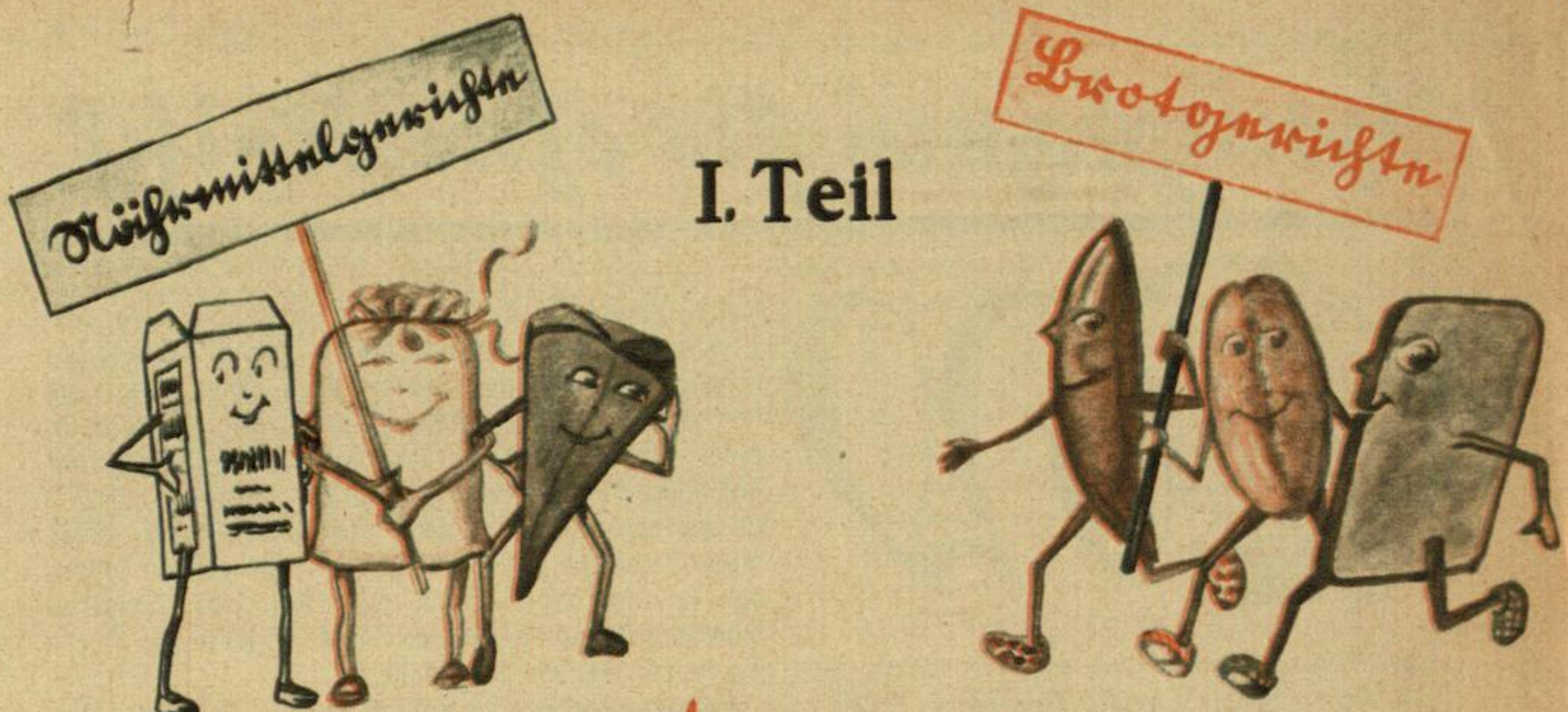
„Gut, dann werden Sie wissen, daß ich im okkupierten Land keine Nachsicht haben darf, selbst nicht mit einem Offizier, der außergewöhnliche Verdienste hat. Auch nicht, wenn er Kommandeur der Ehrenlegion ist." Fortsetzung auf Seite 47

Das Gehalt macht's beim Kathreiner
und das wichtige Korn: 3 Minuten lang!
Das galt immer schon und gilt jetzt erst recht.

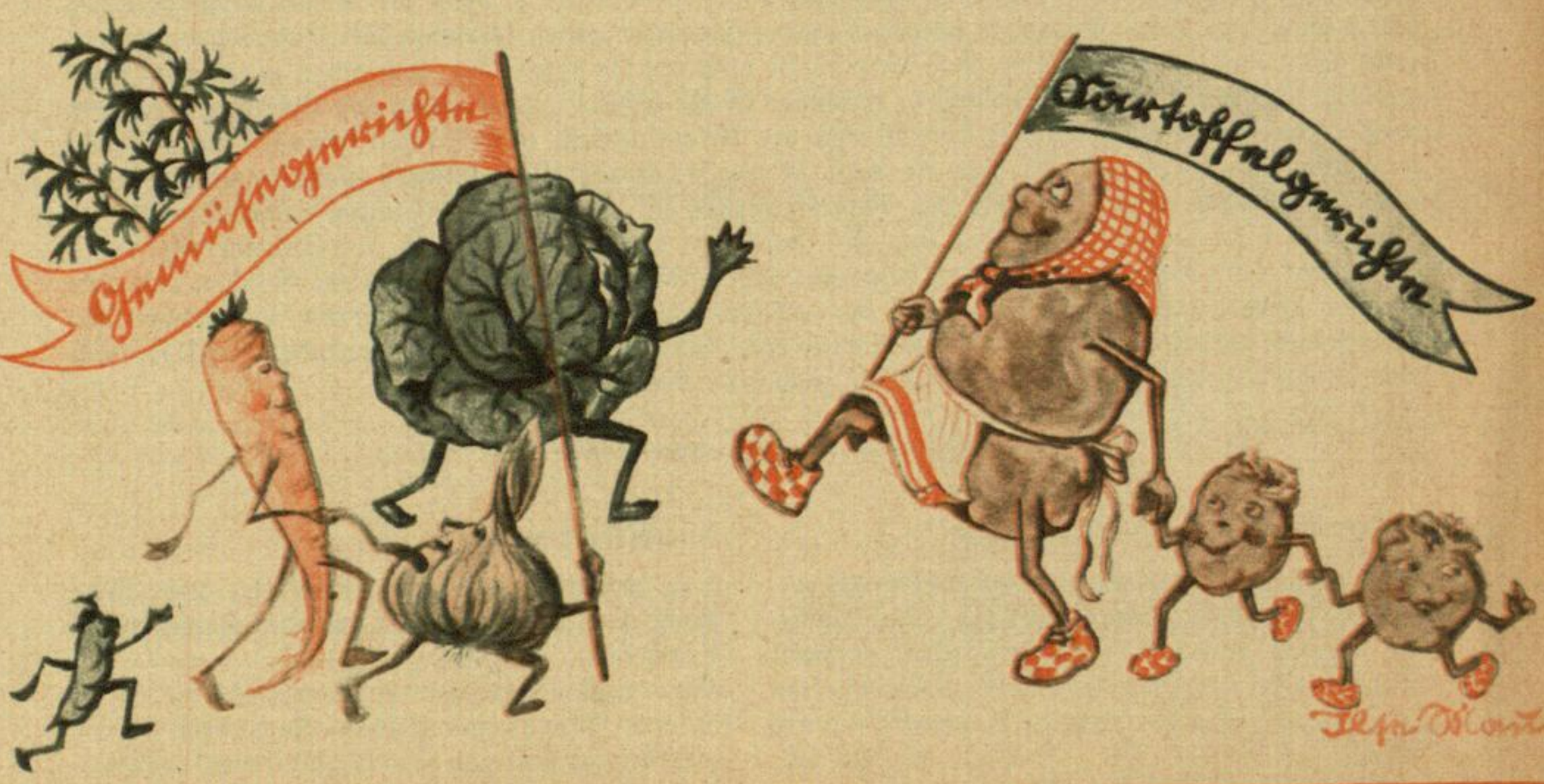
Marmeladen u. Gelees in 10 Minuten mit Opekta

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0056
© Universitätsbibliothek Heidelberg

I. Teil



Kürbisgerichte müssen schon Klasse sein!



Rezeptdienst
Herausgegeben vom Reichsausschuß für Volkswirtschaftliche Aufklärung.

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0057
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Hauptgerichte ohne Fleisch

Vieviel Kopfzerbrechen werden diese Gerichte den Hausfrauen schon gemacht haben! Denn es ist sicher nicht immer einfach, eine hungrige Familie satt zu bekommen oder gar Gäste zu bewirten, ohne gleich einen Braten auf den Tisch zu bringen! Aber hier soll allen Rat gegeben werden!

Es werden in diesem Heft und Teil II eine ganze Anzahl von Rezepten gebracht, die überzeugen sollen, daß es auch ohne Fleisch geht. Und jede Hausfrau wird ihre Freude haben, wenn es ihr gelungen ist, ein schmackhaftes, sättigendes und von jedem gern gegessenes Gericht herzustellen.

In diesem Heft sind zwar eine ganze Reihe von Pfannengerichten zu finden, aber es ist nicht nötig, viel Fett dazu zu verwenden. Es geht auch sparsamer: Die Pfanne wird erhitzt und mit einer Speckschwarte ausgestrichen. Hat man keine Speckschwarte zur Hand, kann man eine halbierte, in Fett getauchte Zwiebel nehmen und damit die erhitzte Pfanne ausstreichen. Ist Milch angegeben, kann natürlich in jedem Fall ebensogut entrahmte Frischmilch verwendet werden. — Statt mit geriebenem Käse kann mit trocken gerösteten Hefeflocken gewürzt werden. — Anstatt Ei zu verarbeiten, kann man wenigstens zum Teil eines der Eiaustauschmittel nehmen. Man verwendet sie nach der jeweiligen Gebrauchsanweisung.

Kartoffelgerichte

Die Kartoffel wird als das Volksnahrungsmittel bezeichnet, und das ist sie auch. Sie hat alle Vorteile: sie ist wertvoll in bezug auf Vitamine und Eiweißgehalt, ist billig, sättigend und leicht zuzubereiten. Durch falsche Garmachungsart verliert sie aber an Wert. Die beste Zubereitungsart ist die gedämpfte Pellkartoffel. In ihr sind noch alle Vitamine enthalten, denn die Schale verhindert das Auslaugen. Bei alten Kartoffeln schneidet man ringsherum einen schmalen Streifen Schale ab und kocht sie in leichtem Essigwasser. Auf diese Weise erhalten die Kartoffeln noch einen guten Geschmack und ein helleres Aussehen. Gerade im Frühjahr ist die richtige Zubereitung der Kartoffel besonders wichtig, weil durch Lagern über den Winter der Vitamingehalt an sich schon geringer wird. Schält man aber die Kartoffeln, soll man sie nicht in Wasser liegenlassen, sondern gleich dämpfen. Kocht man sie trotzdem, muß man stets das Kartoffelwasser für Suppen oder Tunken verwenden.

Was kann man nun alles aus der Kartoffel herstellen außer Pellkartoffeln und Bratkartoffeln?

Es werden eine Reihe von Rezepten beigefügt, bei denen zwar öfter ein doppeltes Erhitzen und eine längere Verarbeitung nötig sind, aber der größeren Abwechslung wegen können sie doch in den Speisezettel aufgenommen werden; man achte aber dann nach Möglichkeit darauf, daß durch Kräuter oder einen Teller Frischkost ein Ausgleich geschaffen wird.

Kümmel- oder Backblechkartoffeln

1 kg Kartoffeln werden gut gewaschen und gebürstet, ungeschält halbiert, mit der Schnittfläche, die man in Kümmel und wenig Salz getaucht hat, auf ein gefettetes Blech gesetzt. Bevor man sie in den Ofen gibt, überpinselt man sie mit ein wenig zerlassenem Fett. Backzeit 30—40 Minuten. — Dazu jegliches Gemüse.

Kartoffelschmarren

1 kg gekochte, geriebene Kartoffeln, 100—150 g Mehl, 1—2 Eier oder 1 Ei und Eiaustauschmittel, Bratfett.

Man mischt einen glatten Teig, gibt die Masse in eine Pfanne mit heißem Fett, brät sie an, zerreißt und läßt von neuem zusammen backen. — Dazu Frischkostsalat oder ein beliebiges Gemüse.

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0058
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Kartoffeltomatenauflauf

1 kg Kartoffeln, 30 g Fett, 1½ kg Tomaten, Schnittlauch, Salz, 2 Eßlöffel geriebener Käse oder trocken geröstete Hefeflocken, ½ l Milch, 2 Eier oder 1 Ei und Eiaustauschmittel, 30 g Mehl.

Die Hälfte des Fettes läßt man in einer Auflaufform zergehen. Dann gibt man eine Lage rohe, in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinein, darauf etwas Salz, eine Lage in Scheiben geschnittene Tomaten, Käse, Schnittlauch usw., bis alles verbraucht ist. Man schließt mit Tomaten und Käse ab, gibt das restliche zerlassene Fett darüber und gießt zum Schluß die mit Mehl und Eiern verquirlte Milch darüber. Der Auflauf wird zugedeckt im Ofen gar gemacht. Man kann zum Schluß den Deckel abnehmen, damit die Oberschicht Farbe bekommt.

Kartoffelspeise mit pikanter Tunke

1—1½ kg Kartoffeln, Salz, geriebener Käse, Gemüsebrühe.

Die geschälten, in dünne Scheiben geschnittene Kartoffeln legt man in einen mit Fett ausgestrichenen, flachen Topf und streut schichtweise etwas Salz und geriebenen Käse dazwischen. Dann gießt man so viel Gemüsebrühe auf, daß die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Das Gericht wird auf kleinem Feuer gar gemacht, die Kartoffelscheiben dürfen aber nicht zerkochen. Zum Schluß stellt man den Topf in die erwärmte Bratröhre und überbäckt das Gericht. — Dazu Senf-, Tomaten-, Kräuter-, Sardellen- oder Heringstunke.

Thüringer Klöße

1 kg rohe Kartoffeln, 60 g Grieß, ¼ l Milch, 1 Ei, Salz.

Die Kartoffeln werden gerieben und fest durch ein Tuch gepreßt. Den Grieß läßt man in der Milch ausquellen und gibt ihn mit Ei und Salz zu den Kartoffeln. Man formt glatte Klöße und läßt sie 20—30 Minuten in Salzwasser garziehen. — Dazu Rotkraut, evtl. Zwiebel- oder Hefetunke.

Kartoffelplätzchen

1 kg in der Schale gekochte Kartoffeln, kalt gerieben, 1 Eßlöffel Öl, Salz, 2 Eßlöffel gehackte Kräuter, 2 Eßlöffel geriebene Semmel, evtl. 2 Eßlöffel geriebener Käse, Backfett.

Alle Zutaten werden schnell zu einem Teig verarbeitet, aus dem man eine längliche, 5 cm dicke Rolle formt, die man in 2 cm dicke Scheiben schneidet. Diese werden in heißem Fett gebacken.

Quargplätzchen mit Kartoffeln

250 g trockener Quarg, 750 g gekochte, geriebene Pellkartoffeln, 40 g Grieß, Salz, Kräuter, Backfett.

Der Quarg wird mit allen Zutaten gut verrührt. In eine Pfanne mit heißem Fett gibt man mit einem Eßlöffel kleine Häufchen von dem Teig, drückt sie flach und bäckt sie von beiden Seiten goldbraun. — Dazu Salat.

Kartoffelrolle mit Spinat

750 g Pellkartoffeln, 1 Ei oder Eiaustauschmittel, 30 g Fett, evtl. geriebener Käse, Salz, so viel Mehl, daß man den Teig ausrollen kann, evtl. etwas Milch.

Zur Füllung: 750 g Spinat, 20 g Fett, Zwiebel oder Lauch, 30 g Mehl, etwa ⅛ l Milch, Salz.

Die gekochten, abgezogenen Kartoffeln werden gerieben, mit den anderen Zutaten zusammen verarbeitet und 1 cm dick ausgerollt. In heißem Fett dünstet man den roh gehackten Spinat mit der fein geschnittenen Zwiebel, gibt die mit dem Mehl verquirlte Milch dazu und kocht kurz durch. Abgekühlt streicht man den Spinat auf die Kartoffelmasse, rollt diese zusammen, bestreicht die Rolle mit Milch oder etwas zurückgelassenem Ei, und zwar besonders die Enden. Auf gefettetem Blech im Ofen bäckt man sie etwa ½ Stunde. — Dazu Tomatentunke.

Gefüllter Kartoffelauflauf

1 kg Pellkartoffeln, 40—50 g Fett, 500 g Gemüsereste, 1 Zwiebel oder Lauch, ¼—⅜ l Flüssigkeit (Gemüsebrühe oder Sauermilch), 30 g Mehl, Salz, Petersilie, 1 Ei, ⅛ l saure Milch, evtl. geriebener Käse oder geröstete Hefeflocken, geriebene Semmel, Fettflöckchen.

Die gekochten Kartoffeln pellt man, schneidet sie in Scheiben und gibt die Hälfte davon in eine Auflaufform. In dem Fett dünstet man die Zwiebel und schwenkt die Gemüsereste durch, streut Mehl darüber, gibt die Flüssigkeit dazu und schmeckt ab. Diese Füllung wird auf die Kartoffelscheiben gegeben. Darauf legt man die restlichen Kartoffelscheiben. Das Ganze wird mit dem in saurer Milch verquirlten Ei übergossen, mit geriebenem Käse und geriebener Semmel überstreut und mit Fettflöckchen belegt. Das Gericht wird etwa 20 Minuten überbacken. — Dazu Tomatentunke oder Salat.

Schusterflecken

1 kg Pellkartoffeln, etwa 150 g Mehl, Salz, nach Belieben Fett, Zucker, evtl. Marmelade.

Die gekochten Kartoffeln werden gerieben und mit so viel Mehl vermengt, daß man einen glatten Teig ausrollen kann. Von diesem Teig werden ganz dünne Küchlein nach Art der Eierkuchen ausgerollt und gelblich gebacken. Danach werden die Küchlein mit Zucker überstreut, zusammengesetzt und warm gegessen. Man kann auch zwischen die aufgeschichteten Küchlein Marmelade streichen. — Dazu Kompott oder, wenn man den Zucker fortläßt, Gemüse oder Salat.

Schusterflecken

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0059
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Schmorkartoffeln

40 g Fett, 4 große Zwiebeln oder Lauch, 4 Äpfel, Wasser, ¼ l Milch, 20 g Mehl, Salz, Basilikum, 1–1½ kg Pellkartoffeln.
In dem Fett werden die in Stücke geschnittenen und geschälten Äpfel und Zwiebeln angeschmort und unter Zusatz von Wasser gar gemacht. Hier hinein gibt man die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, läßt aufkochen und bindet das Gericht mit Milch und Mehl. Man schmeckt es mit Salz und Kräutern ab. — Dazu Endivien-, Rapünzchen- oder Löwenzahnsalat.

Kartoffelpastetchen mit Hefe

¼ kg Pellkartoffeln, 30—40 g Fett, 1 Eigelb, 15 g Hefe, Salz, so viel Mehl, daß man den Teig ausrollen kann, Ei oder Milch zum Bestreichen, evtl. geriebener Käse zum Bestreuen.
Zur Fülle: nach Belieben Gemüse (Restever-wendung!), Quarg, Marmelade oder roh geriebene Äpfel.
Die gekochten Kartoffeln werden gerieben, mit Fett, Eigelb, zerbröselter Hefe, Salz und Mehl zu einem weichen Teig verarbeitet. Man rollt ihn aus, sticht runde Scheiben aus, die man mit Fülle belegt und halbmondförmig zusammenklappt. Die Pastetchen werden mit Ei oder Milch bestrichen und goldgelb gebacken. Man kann sie, wenn sie schon gebacken sind, nochmals bestreichen, mit Käse bestreuen und kurz in den Ofen stellen. — Dazu Hefe-, Käse- oder Tomaten- bzw. Fruchttunke.

Lauchkartoffeln

1½ kg rohe Kartoffelscheiben, ½ kg in Scheiben geschnittener Lauch, Salz, Paprika, etwas Gemüsebrühe, Fettflöckchen.
Die Kartoffel- und Lauchscheiben werden schichtweise mit den Fettflöckchen und dem Gewürz in eine Auflaufform oder einen Topf gegeben. Dann gießt man etwa 1—2 Finger hoch Gemüsebrühe darüber, deckt zu und läßt das Gericht langsam weichdünsten. Beim Anrichten streut man Petersilie darüber. — Dazu Rote-Rüben-Salat.

Spinatkartoffeln

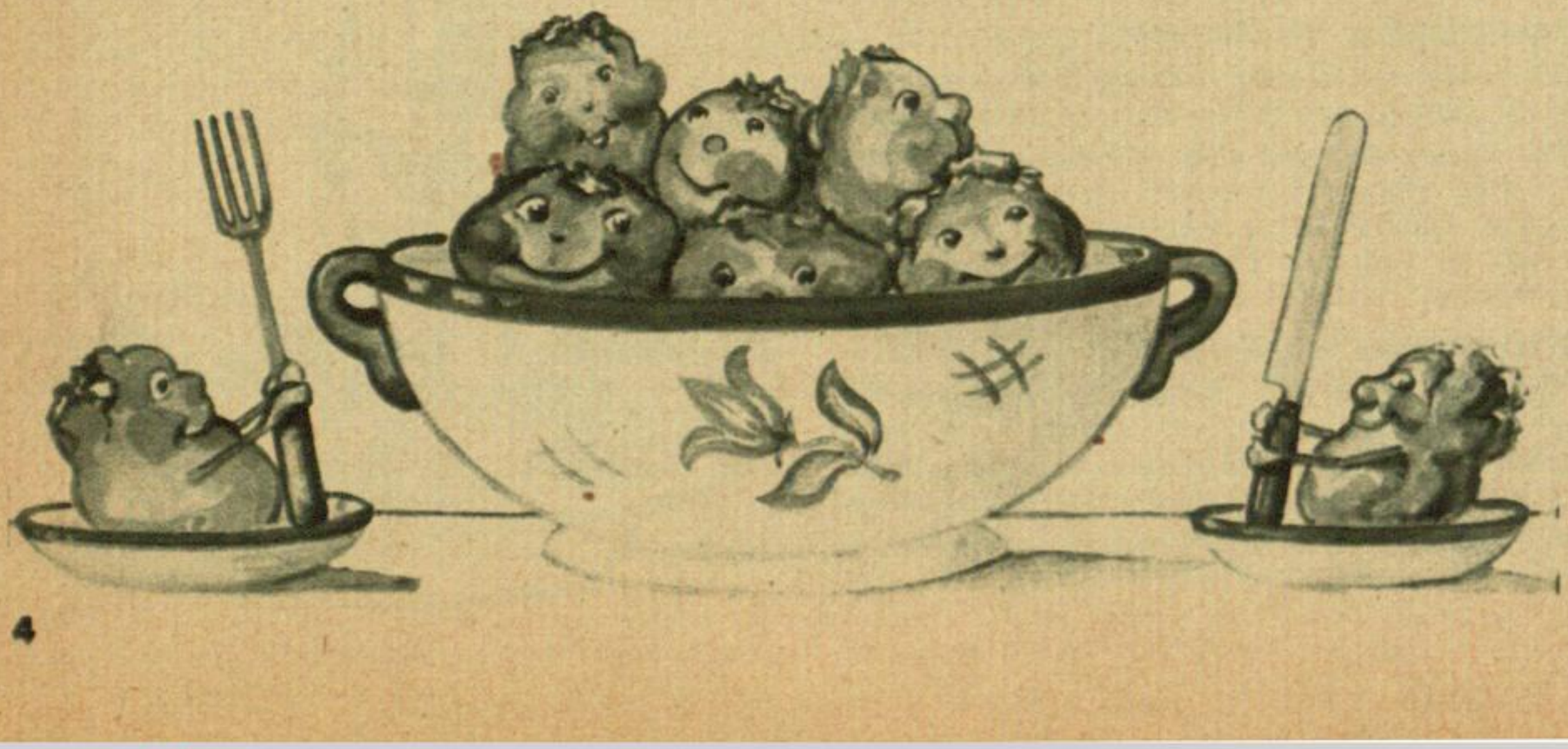
¾ kg rohe Kartoffelwürfel, ½ kg Spinat, 2 Zwiebeln oder Lauch, Salz, evtl. etwas Knoblauch, 1 Eßlöffel Mehl, ¼ l Buttermilch, etwas Fett.
Die rohen Kartoffelwürfel werden mit dem roh durchgedrehten Spinat, den fein gehackten Zwiebeln und den Gewürzen vermischt. Das Mehl verquirlt man mit der Buttermilch und gießt es über die Kartoffeln, die man in eine Form oder einen Topf mit gut schließendem Deckel gefüllt hat. Man belegt das Gericht mit Fettflöckchen und dünstet es im Ofen bei kleiner Hitze gar. Anstatt Spinat kann man ebensogut Wildgemüse verwenden.

Kartoffelklöße ohne Ei

1½ kg Pellkartoffeln vom Tag vorher, etwa 200 g Mehl, Salz, ¼ l Milch, evtl. etwas geriebener Meerrettich.
Die gekochten, abgezogenen Kartoffeln reibt man, mischt sie mit Mehl und Salz zu einer krümeligen Masse, gießt die kochende Milch in die Mitte und mischt von da aus alles zu einem glatten Teig. Man formt nicht zu große Klöße, gibt sie in kochendes Wasser, läßt sie zugedeckt bis zum Kochen kommen und im offenen Topf etwa 10 Minuten ziehen. — Dazu Speck- oder Zwiebeltunke oder Kompott.

Kartoffelpudding

1 kg Kartoffeln, 40 g Fett, 1 Eigelb, 1 Eiweiß, 50 g Mehl, Salz, 1 Zwiebel, evtl. 2 Eßlöffel geriebener Käse.
Die gekochten, abgezogenen Kartoffeln werden gerieben, mit dem Fett, Mehl, Eigelb, Salz, der fein gewiegten Zwiebel und dem Käse vermischt. Unter die Masse zieht man den steif geschlagenen Eischnee und füllt sie in eine gefettete Form und kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbad. — Dazu jedes beliebige Gemüse.
Derselbe Kartoffelteig kann auch in einer Ringform überbacken und mit Gemüse gefüllt werden.



UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0060
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Gerichte aus Nährmitteln und Mehl

Eine wesentliche Veränderung und Bereicherung erfährt der Speisezettel durch Nährmittel- oder Mehlgerichte. Gerade sie eignen sich in erster Linie für „Fleischersatz" und haben einen großen Sättigungswert.

In der letzten Zeit haben sich in vielen Haushaltungen Graupen, Haferflocken, Grieß und was es auch immer sein mag an Nährmitteln durch regelmäßigen Einkauf angesammelt, die nun — außer für die Frühstückssuppe — nach diesen Rezepten eine günstige Verwendung finden können. Und wenn doch einmal Nährmittel länger aufbewahrt werden sollen, so ist stets darauf zu achten, daß die Aufbewahrung vorschriftsmäßig geschieht, d. h. in Gläsern oder Steingutgefäßen luftig und trocken. Auf keinen Fall darf etwas verderben.

Minestra

500 g kleingebrochene Makkaroni, 1 l Wasser oder Gemüsebrühe, 500 g verschiedene Gemüse, 500 g Tomaten oder 3 Eßlöffel Tomatenmark, 1 Zwiebel oder Lauch, 40 g Fett, 40 g Hefe, Salz.

Die Zwiebel wird in dem Fett gedünstet. Darin verrührt man an der Herdseite die zerbröckelte Hefe, gibt die zerschnittenen Tomaten oder das Tomatenmark dazu und läßt sie im offenen Topf schmoren. In einem anderen Topf kocht man das Suppengrün mit der Brühe, gibt die geschmorten Tomaten und die Makkaroni hinzu und läßt 25 Minuten kochen. Man schmeckt mit Salz ab.

Wirsing mit Graupen

50 g Speck oder anderes Fett, 2 Zwiebeln oder Lauch, 80 g kleine Graupen, 2—2½ l Wasser, Salz, 1 kg Wirsingkohl, 750 g Kartoffeln, 2 roh geriebene Möhren.

In dem heißen Fett bräunt man die Zwiebelwürfel und gibt die am Tag vorher eingeweichten Graupen mit dem Einweichwasser dazu. Nachdem das Gericht ½ Stunde gekocht hat, gibt man den kleingeschnittenen Kohl und die Kartoffelwürfel dazu, läßt das Gericht weitere 30 Minuten kochen, schmeckt es mit Salz ab und gibt ganz zum Schluß die roh geriebenen Möhren hinein.

Graupenauflauf

250 g Graupen, Zitronenschale, Wasser, 250 g Quarg, 1 oder 2 Eier oder Eiaustauschmittel, Zucker, etwas Milch, Obst oder Marmelade.

Die Graupen läßt man mit etwas Zitronenschale und Wasser ausquellen. Inzwischen rührt man den Quarg mit Eigelb, Zucker und, wenn nötig, mit etwas Milch glatt, gibt die abgekühlten Graupen dazu und zieht zuletzt den Eischnee unter. Die Hälfte der Masse wird in eine gefettete Auflaufform gegeben, mit beliebigen Früchten belegt oder mit Marmelade bestrichen, und der Rest der Graupenmasse darübergegeben. ½ Stunde Backzeit. — Dazu Saft der Früchte, die man zur Fülle verwendet hat.

Hefeauflauf

375 g Mehl, 25 g Hefe, knapp ⅛ l Wasser oder Milch, 50 g Zucker, Salz, 30 g Fett, evtl. 50 g Rosinen oder Korinthen.

Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt. In der Mitte macht man eine Vertiefung und gibt die mit Zucker und etwas lauwarmer Milch verrührte Hefe hinein, dann rührt man vorsichtig etwas Mehl und die restliche Milch dazu und läßt das Hefestück gehen. Dann arbeitet man nach und nach alle Zutaten darunter und schlägt den Teig, bis er Blasen wirft. Man läßt den Teig nochmals gehen. Dann füllt man ihn in eine gefettete Auflaufform, läßt den Teig nochmals kurz gehen und bäckt ihn etwa ¾ Stunde. — Dazu Kompott, Frucht- oder Vanilletunke.

Nudelauflauf mit Quarg

375 g Nudeln, 250 g Quarg, Reibkäse oder Hefeflocken, 6 Eßlöffel Tomatenmark, 20 g Fett.

Die Nudeln werden in Salzwasser weichgekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Das Tomatenmark wird mit dem durch das Sieb gestrichenen Quarg gut verrührt. In eine gefettete Auflaufform gibt man abwechselnd Nudeln und Quarg, zuletzt Nudeln. Käse und Fettflöckchen gibt man obenauf und bäckt den Auflauf ½ bis ¾ Stunde in gut heißem Ofen. — Dazu Frischkost, z. B. aus Rotkraut oder Sellerie.

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0061
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Pilaw

Dampfnudeln mit Pflaumenmustunke

375 g Mehl, 25 g Hefe, 1 Teelöffel Zucker, 4 Eßlöffel laue Milch, Salz. So viel laue Milch, daß die Nudeln ¼ bedeckt sind.
Zur Tunke: 250 g Pflaumenmus, ¼ l Wasser, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, Zucker.
Das Mehl wird auf ein Brett gesiebt. Man macht eine Grube, bröckelt die Hefe hinein, streut den Zucker darüber, zerrührt die Hefe mit 4 Eßlöffel Milch und läßt den Teig gehen. Dann fügt man Salz und etwas Milch hinzu, knetet einen mittelfesten Teig und läßt wieder gehen. Danach werden Klöße ausgestochen, die man mit Zwischenraum in eine feuerfeste Form oder Kasserolle mit festschließendem Deckel, die gut gefettet ist, gibt und läßt zum dritten Male gehen. Zu den Klößen in die Form gibt man die laue Milch und bäckt alles 15—20 Minuten im Ofen. Die Milch muß vollkommen aufgesogen sein.
Zur Tunke läßt man Pflaumenmus mit Wasser aufkochen und rührt das Kartoffelmehl zum Dicken an. Mit Zucker abschmecken.

Nudeln selbst zu machen

500 g Mehl, 1 Teelöffel Butter oder Butterschmalz, Salz, etwa ¼ l Wasser (lauwarm), je nach der Quellfähigkeit des Mehles etwas mehr oder weniger, evtl. 1 Ei oder Eiaustauschmittel.
Mehl sieben. Dann gibt man in die Mitte Salz, lauwarmes Wasser und die fein zerpflückte Butter und arbeitet von da aus alles zu einem festen, aber geschmeidigen Teig, den man ausrollt. Wenn der Teig etwas getrocknet ist, rollt man ihn zusammen und schneidet etwa ½ cm breite Streifchen, die man lockert, damit sie nicht aneinanderkleben können. Nach nochmaligem Trocknen werden die Nudeln so verwendet wie fertig gekaufte. — Dazu Kompott, Backobst oder Mischgemüse.

Pilaw

250 g Reis oder Graupen, 50 g Fett, 2 Eßlöffel geriebene Zwiebel, ½ Teelöffel süßer Paprika, 3 Eßlöffel Tomatenmark, 1 l Wasser, Salz.
In dem Fett wird die geriebene Zwiebel mit dem Paprika gedünstet. Dann gibt man Reis oder Graupen hinzu, läßt etwas rösten und fügt das Tomatenmark bei. Man füllt mit Wasser auf und läßt gardünsten. Dazu Spinat, Wildgemüse oder gedünstete Tomaten und Rührei.

Bauernklöße

375 g Mehl, 1 Zwiebel oder Lauch, 25 g Fett, Salz, ⅜ l Flüssigkeit (Milch und Wasser).
Die Zwiebel wird im Fett gedünstet und mit der Milch aufgekocht. Dann gibt man unter Rühren das gesiebte Mehl hinein und kocht es zu einem dicken Brei, der sich vom Topfboden lösen soll. Von dieser Masse sticht man Klöße ab, setzt sie nebeneinander in eine gefettete Form und bäckt sie im Ofen braun. — Dazu Gemüse oder Salat und Gurkentunke.

Haferbratlinge

200 g Haferflocken, reichlich ½ l Milch, 30 g Fett, 1 Eßlöffel geriebene Zwiebel oder Lauch, 3 Eßlöffel geriebener Käse, Salz, 1 Ei, Fett zum Braten.
Die in der Milch ausgequollenen, abgekühlten Haferflocken werden mit allen Zutaten gemischt. Man formt kleine runde Plätzchen, die nicht viel größer sind als ein Fünfmarkstück, und bäckt sie goldgelb. — Dazu zarte Gemüse, wie Spinat, Mangold, Möhren, Schoten, Leipziger Allerlei.

Hülsenfruchtbratlinge

200 g Erbsen, Bohnen oder Linsen, 1 Ei, Zwiebel, Peterlilie, Salz, 10 g Fett, geriebene Semmel, Backfett.
Die über Nacht eingeweichten Hülsenfrüchte werden im Einweichwasser gargekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit der in Fett gerösteten, fein gewiegten Zwiebel, Petersilie, Salz, Ei und so viel geriebener Semmel vermischt, daß man Bratlinge formen kann. Man bäckt sie in heißem Fett goldgelb. — Dazu gekochter Gemüsesalat oder Frischkostsalat.

Graupenpuffer

200 g Graupen, ¾ l Wasser, 2 Eier, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 2 Eßlöffel Mehl, Zwiebeln oder Lauch, 1 Eßlöffel geriebene Semmel, Fett.
Die gewaschenen und eingeweichten Graupen werden mit dem Einweichwasser und etwas Salz angesetzt. Unter Rühren läßt man sie 10 Minuten kochen und 2 Stunden im Wasserbad oder in der Kochkiste ausquellen. Danach werden die übrigen Zutaten dazugegeben, und nun bäckt man die Masse in heißem Fett wie Kartoffelpuffer recht knusprig. — Dazu beliebiges Gemüse.

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0062
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Süße Grünkernschnitten

250 g Grünkerngrütze, 1 l Milch, 30 g Fett, 1 Prise Salz, Eiaustauschmittel, geriebene Semmel, Backfett, Zucker und Zimt.
Die Milch wird zum Kochen gebracht, die Grünkerngrütze eingerührt und zu einem dicken Brei gekocht. Das angerührte Eiaustauschmittel, Fett und Salz werden zugegeben und die Masse auf ein nasses Brett 1 cm dick aufgestrichen; nach dem Erkalten wird die Masse in Schnitten geteilt, mit geriebener Semmel paniert und in heißem Fett goldgelb gebacken, mit Zimtzucker bestreut. — Dazu Kompott oder Fruchttunke.

Gnocchi

½ l Milch, 65 g Fett, 250 g Grieß, Salz, 1 bis 2 Eier oder 1 Ei und die entsprechende Menge Eiaustauschmittel, geriebener Käse oder geröstete Hefeflocken zum Bestreuen, etwas Fett zum Beträufeln.
In die mit Fett aufgekochte Milch gibt man unter ständigem Rühren den Grieß und kocht so lange, bis die Masse sich vom Topf löst. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, gibt man Ei und Salz dazu, streicht sie auf ein mit Wasser angefeuchtetes Brett, sticht runde Plätzchen aus und legt sie in eine gefettete Backform. Man bestreut sie mit Reibekäse, träufelt etwas Fett darauf und bäckt sie im Rohr. — Dazu Gemüse oder Salat.

Grießschmarren ohne Eier

1 l Milch, 250 g Grieß, Salz, Zitronenschale, 20 g Fett, Zucker und Zimt nach Geschmack.
Die Milch bringt man mit Zitronenschale und Salz zum Kochen, streut den Grieß hinein, kocht ihn gar, gibt Zucker und Fett dazu und bäckt ihn in ausgefetteter Pfanne im Ofen. Mit zwei Gabeln wird er zerrissen und mit Zucker und Zimt bestreut. — Dazu Kompott.

Wickelklöße von Nudelteig

250 g Mehl, Salz, 1 Eßlöffel zerlassenes Fett, 1 Ei und Eiaustauschmittel, 60 g geriebene Semmel, 30 g Fett.
Aus Mehl, Salz, Fett und Eiern stellt man einen Nudelteig her, den man auf einem bemehlten Brett ausrollt. Auf den Teig werden die in Fett gerösteten Semmelbrösel gestreut. Man schneidet 5—6 cm breite und 10—12 cm lange Streifen, die man zu länglichen Klößen aufrollt. Die Ränder und das obere Ende drückt man etwas fest. Die Klöße kocht man in Salzwasser. — Dazu Kompott oder Salat.

Schnibbelkuchen

250 g Mehl, ½ l Milch, 1 Teelöffel Salz, 2 Eier oder 1 Ei und Eiaustauschmittel, 1 kg Kartoffeln, 1 Zwiebel oder Lauch, Fett zum Backen.
Die ganzen Eier werden mit Milch und Salz verquirlt und mit dem Mehl zu einem glatten Teig angerührt, die rohen geschälten, geraffelten Kartoffeln und eine geriebene Zwiebel werden darangegeben und abgeschmeckt. Der Teig wird löffelweise in die Pfanne gegeben und wie Eierkuchen von beiden Seiten gebacken. — Dazu Frischkostsalat aus Möhren, Feldsalat.

Gefüllte Pfannkuchen (Eierkuchen)

375 g Mehl, ¾—1 l Milch, 2 Eier oder 1 Ei und Eiaustauschmittel, ⅛ l saure Milch, evtl. geriebener Käse.
Man bereitet einen üblichen Pfannkuchenteig und bäckt denselben aus. Zum Füllen verwendet man Reste von Spinat, Pilzen usw. Auf einen Pfannkuchen gibt man immer einen guten Löffel Spinat und rollt ihn zusammen. Man schichtet die Pfannkuchen in eine gefettete Auflaufform, gibt etwas geriebenen Käse und die Sauermilch darüber und läßt die Speise im Backofen kurz backen. — Dazu Frischkostsalat.

Buttermilchpfannkuchen

¾ l Buttermilch, 375 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, Salz, Bratfett.
Man verquirlt alle Zutaten zu einem dickflüssigen Teig (wie Eierkuchenteig) und bäckt in der ausgefetteten Pfanne dünne Pfannkuchen. — Dazu Salat oder Kompott.

Reis- oder Graupenrand mit Gemüse

250 g unpolierter Reis oder Graupen, etwa 1½ l Wasser, etwas Salz, Petersilie.
Zum Füllen: Fertig zubereitetes Gemüse.
Der Reis wird verlesen und gewaschen, dann mit dem Wasser und Salz langsam zum Kochen gebracht. Man kocht ihn möglichst ohne zu rühren in etwa ¾ Stunde gar. Vielleicht muß man, wenn der Reis nach dieser Zeit noch nicht gar ist, noch etwas heißes Wasser dazugießen. Der Reis muß lose und körnig sein und alle Flüssigkeit aufgesogen haben. Man drückt die Masse in eine gut kalt ausgespülte Reisrandform. Diese Form läßt man kurze Zeit an einer warmen Herdstelle stehen und stürzt sie dann auf eine gewärmte runde Platte. In die Mitte gibt man fertig zubereitete Gemüse, wie z. B. Schwarzwurzeln, gemischtes Gemüse, Pilze, Tomaten usw. Den Reisrand bestreut man mit Petersilie. — Dazu eine Tomaten-, Käse-, Kräutertunke usw.

Wickelkloß

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0063
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Einmal eins!

Eins
eins
eins!

Reichsnährstand
Lebensmittelhandel
Deutsches Frauenwerk

Offset- und Tiefdruck AG. Leipzig C1

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0064

© Universitätsbibliothek Heidelberg

Die staatlich anerkannte
DIÄTSCHULE
des Augusta - Hospitals,
Berlin NW 40, Scharnhorststr. 3

bildet in 1jährigen Lehrgängen (Vorbedingung: staatl. anerkannte Kranken- oder Säuglingspflegerin, Haushaltpflegerin oder Gewerbelehrerin) und in 2jährigen Lehrgängen (Vorbedingung: Oberschule, Arbeitsdienst, staatl. anerkannte Haushaltungsschule und Großküchenpraktikum) zur

Diätassistentin

aus. Beginn der Lehrgänge: 1. April und 1. Oktober. Aufnahmealter 18. bis 34. Lebensjahr.

Dtsch. Rotes Kreuz, Schwesternsch. Westmark nimmt jg. Mädel m. gut. Schulbildg. z. kostenl. Ausbildg. i.d. Krankenpfl. auf. Ausgeb. Schwestern finden n. Probezeit ev. Aufn. i.d. Schwesternschaft. Auch werd. jg. Mäd. i. Alter v. 16-18 J. z. Vorbereitg. für d. Beruf d. Rote-Kreuz-Schwester als Vorschülerinnen aufg. Bew. m. Lebensl., Zeugnisabschr., Lichtb. a. d. Oberin, **Saarbrücken, Robert-Koch-Str. 2**

Wie denken Sie darüber?

Mit gesunden Zähnen mag man gern in einen Apfel beißen, man hat Freude an kräftiger, gesunder Kost. Wohlbefinden und Gesundheit sind unmittelbar abhängig vom Zustand der Zähne. Ist es da nicht einige Minuten des Tages wert, um die Zähne vor Bakterien, Mundsäuren und Zahnstein zu schützen? Mit Nivea-Zahnpasta erhalten Sie Ihre Zähne blendend weiß und gesund, denn Nivea-Zahnpasta vereint alle Vorzüge:

Starkwirksam · gegen Zahnsteinansatz · Zahnfleisch kräftigend · mikrofein · mild, aromatisch · und preiswert!

40 Pf. die große Tube
die kleine Tube 25 Pf.

Ballade am Strom

Fortsetzung von Seite 46

„Meine Verdienste sind nicht so außergewöhnlich, daß sie eine Nachsicht rechtfertigen könnten."

„Bitte jetzt keinen geistreichen Stolz. Ich sage Ihnen eines: Sie dürfen ausnahmsweise so reden, als ob nicht der General vor Ihnen stünde. Verstehen Sie mich recht, mich interessiert Ihre innerste Meinung. Aber wohlgemerkt, mich interessiert nicht der Mensch, sondern nur der Offizier Frankreichs."

„Wer hier Besatzungsoffizier ist, Herr General, muß den Menschen in sich vergessen, er muß das Gefühl vergessen und das göttliche Gewissen. Was er aber nicht vergessen darf, das ist die Ehre seiner Nation, die er zu vertreten hat mit jedem Atemzug und mit jedem Schlag seines Herzens."

„Sie sprechen mit Pathos, aber was Sie sagen, ist nichts als eine Selbstverständlichkeit."

„Dann stehe ich ohne Schuld vor Ihnen, mein General."

„Ohne Schuld?! Sie haben einen meiner Sûreté-Beamten zu Boden geschlagen, weil er einen Deutschen verhaftet hat."

„Nicht weil er ihn verhaftet hat."

„Sondern?"

„Weil er ihn, als er wehrlos war, mit der Peitsche geschlagen hat!"

„Wir sind übereingekommen, daß wir das Gefühl ausschalten, Capitaine Marcel Foreste!"

„Nicht aber die Menschenwürde!"

„Wer handelt gegen die Menschenwürde, wenn ich fragen darf, aber bitte keine sentimentalen Spitzfindigkeiten?"

„Wer sich an einem Wehrlosen vergeht!"

„Der Krieg hat andere Gesetze."

„Ehre und Schande sind bei Kulturvölkern keinen Wandlungen unterworfen."

„Frankreichs Feind ist geschlagen, der Wolf liegt am Boden, es gibt kein Deutschland mehr, Deutschland ist tot."

„Dann dürfen wir nicht zu Leichenschändern werden."

„Sie wagen viel, Capitaine Foreste."

„Ich wage alles. Mein Leben meiner Nation!"

„Gut, das Leben für die Nation, alles für Frankreich. Frankreich ist groß."

„Ich würde nicht ertragen, wenn dieses große Frankreich die Scham verlöre."

„Capitaine!"

„Das freie Wort ist mir zugesichert, ich nehme dieses Vorrecht nicht für mich in Anspruch."

„Für wen sonst?"

„Nur für die Sache. Ich stehe nicht als Foreste vor Ihnen, Herr General, sondern als Franzose."

„Ich nicht minder, nur daß eine größere Last auf meinen Schultern ruht. Ich habe eine Aufgabe zu erfüllen, eine uralte Idee soll durch mich endlich Gestalt gewinnen, ein Vermächtnis liegt in meinen Händen und zwischen meinen Entschlüssen. Wir sind keine Einzelwesen mehr, wir sind Werkzeuge eines staatspolitischen Gedankens. Kennen Sie diesen dort?"

Er wies auf ein Bildnis des Kardinals Richelieu, das über der Tür hing.

„Richelieu lebt!" sprach der General.

„Wann wird er endlich tot sein?"

„Wenn Deutschland tot ist."

„Soll er also ewig leben?!"

„Es gibt manchmal kurze Ewigkeiten."

Sie schwiegen. Der General lief aufgeregt hin und her, er machte nervöse Schulterdrehungen, er preßte die flachen Hände gegen die Schläfen, denn er hatte das Gefühl, als spannte sich ein eisernes Band um seinen Kopf.

„Ich bin manchmal so müde, Sie glauben es nicht. Aber darf ich denn müde sein, wenn meine eigenen Offiziere gegen meine Ziele handeln?! Sie sind einer meiner besten Offiziere und handeln gegen meine Ziele."

„Niemals gegen Ihre Ziele, ich müßte sonst vor das Kriegsgericht."

„Wogegen handeln Sie denn in Teufels Namen?"

„Gegen gewisse barbarische Methoden."

„Barbarische Methoden?! Was meinen Sie damit?"

„Ich finde es barbarisch, wenn man mit der Peitsche Verständigungspolitik und friedliche Durchdringung treiben will. Ich finde es barbarisch, wenn man französische Kulturausstellungen eröffnet und französische Dichter ins Treffen führt, während keine halbe Stunde entfernt deutsche Männer, die nichts als ihre Pflicht getan haben, in feuchten Kellern mit bretternagelten Fenstern sitzen und dort — — es muß ausgesprochen werden!! — sich auf alte Marmeladeneimer setzen müssen!"

„Capitaine Foreste!!"

Der General sprang auf ihn zu, eine Welle heißen Blutes schoß in sein Gesicht, die geballten Fäuste zitterten, er fühlte wieder diese verfluchte Trockenheit im Halse.

„Es ist unerhört", stieß er heiser und stoßweise hervor, „was ein Offizier zu seinem General — —!"

„Das freie Wort ist gefährlich, weil es ohne Maske ist."

„Zwingen Sie mich nicht, Sie zur Rechenschaft zu ziehen!"

„Was ich verfolge, ist den Einsatz eines armseligen Lebens wert. Das Sterben lernt sich leichter, als die meisten glauben."

„Nichts davon, nichts! Ich sage Ihnen, alle, die in den feuchten Kellerlöchern sitzen, haben gegen Frankreichs Sicherheit gehandelt."

Marcel Foreste hob die Stimme, seine Augen funkelten, er wußte, daß er vieles wagte, er stand dem Gouverneur einer Provinz gegenüber. Was er tat, war vermessen.

Fortsetzung folgt.

Staatl. Schwesternschule Arnsdorf (Sachsen)

Ausbildung von Lernschwestern für die staatl. Kliniken, Universitätskliniken und Anstalten. Kursbeginn jährlich Januar und August. In Ausnahmefällen auch Aufnahme in den laufenden Kurs. **Ausbildung kostenlos. Taschengeld und freie Station wird gewährt.** Nach 1½ jähr. Ausbildung und anschließendem Staatsexamen **staatliche Anstellung garantiert.** Eigene Erholungs- und Altersheime. Bedingungen: Nationalsozialistische Gesinnung der Bewerberin und ihrer Familie, tadelloser Ruf, volle Gesundheit, gute Schulzeugnisse. Anschrift: Staatl. Schwesternschule Arnsdorf bei Dresden, Sachsen

Hauswirtschaftliche Ausbildungsstätte in Verbindung mit der NS.-Frauenschaft Gau **Hessen-Nassau in Niederlahnstein a. Rh.** Kursusbeginn: Juli und Oktober

Bad Sachsa/Harz Haushaltungsschule mit Internat. ½ u. 1j. Kurse. Prosp. durch die Leiterin.

Weimar Hochschulen u. a. Kunst · Handwerk

Mutterglück – und wirkliche Ruhe!

Beides ist möglich, wenn Sie für die Pflege Ihres Kindes **NIVEA-Kindercreme** und **NIVEA-Kinderpuder** verwenden. Meistens ist es doch die ätzende Nässe, die das Kleinkind so quält und unruhig macht. Für die zarte Haut bildet **NIVEA-Kindercreme** eine Schutzschicht; sie lindert und heilt Rötungen und Wundsein. **NIVEA-Kinderpuder** saugt die Nässe auf, ohne klumpig oder hart zu werden. So geschützt schläft das Kleinkind ruhiger, seine Entwicklung wird begünstigt - Mutti aber hat mehr Freude und bleibt nachts ungestört.

842

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0065
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Alexanderwerk
HAUSHALT-MASCHINEN
Sind nicht immer erfolgreich, aber
sie immer: gut!

Das Geheimnis schöner glatter Haut beruht auf systematischer Pflege mit VASENOL-Körper-Puder. Er führt dem Hautgewebe Nährstoffe zu und verleiht ein Gefühl der Frische.

Vasenol-Körper-Puder

Schlechtwetter KLEIDUNG
ohne Punkte
Damen Capes mit Kapuze
110-120 cm lang 12.90
Kinder Capes
55/60 cm lang 4.95
70 cm 6.30 · 80 cm 7.30
90 cm 8.30 · 100 cm 9.20
abwaschbare Damen-Trägerschürze aus Werkstoff 2.95
Unsere Capes sind garant. wasserdicht, aus best. Werkstoff (kein Gummi), Farben, je nach Vorrat. Versand per Nachnahme, kein Risiko, b. Nichtgefallen Geld zurück. Katalog über Frühjahrskleidung liegt jed. Sendg. bei.
Arendt-Versand
Nürnberg 16
Königstraße 9-11

Werkzeuge
für jeden Beruf, für die Industrie und die Landwirtschaft. Landwirtschaftliche Geräte liefert gut und preiswert
Westfalia
Werkzeugco.
Hagen 203 / W.

Gütermanns Näßseide
reißfest • elastisch • farbecht

VON ÄRZTEN geschrieben FÜR SIE

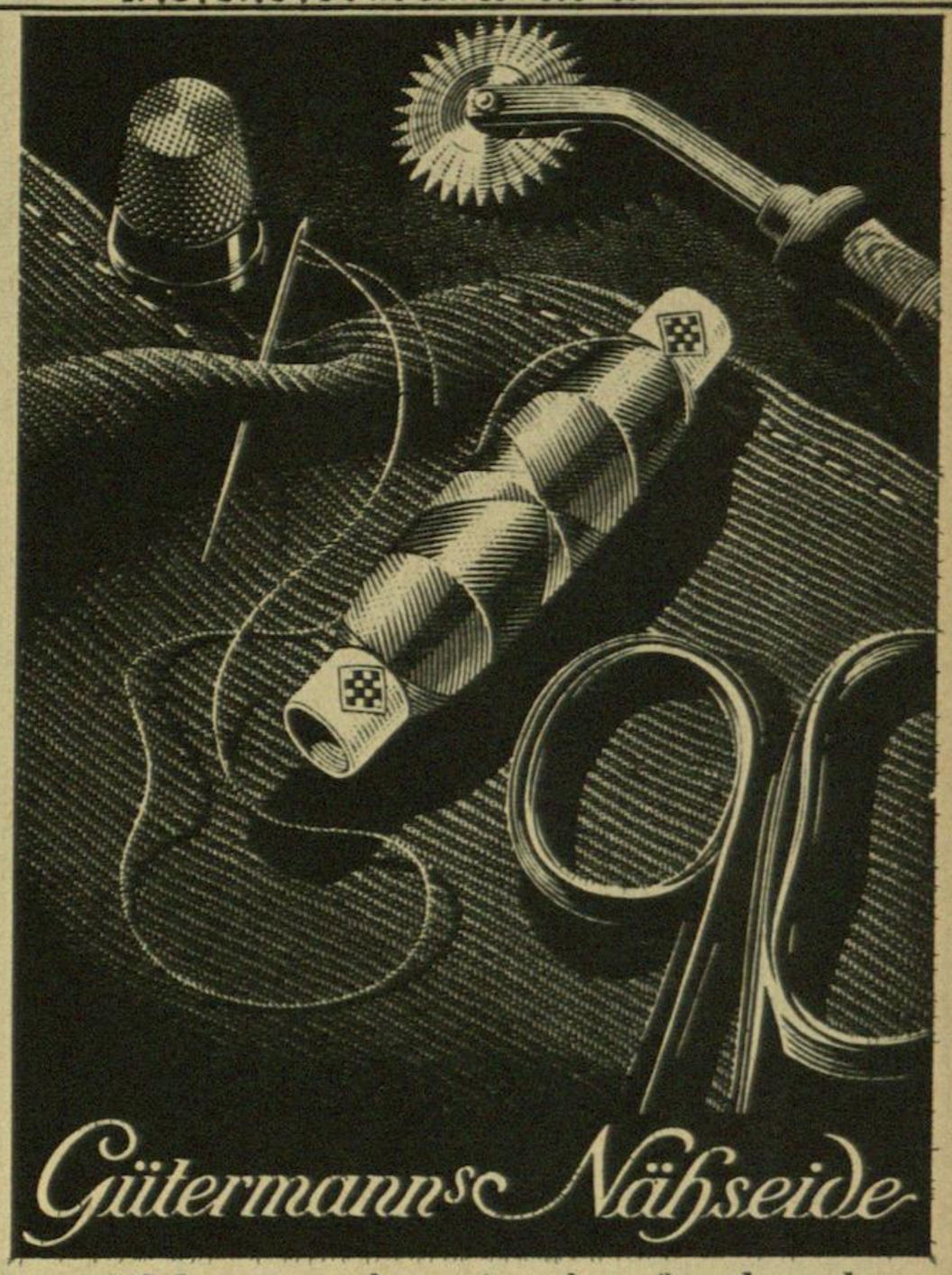
Gesundheit ist Pflicht. Wegweiser für gesunde Lebensgestaltung. Von Dr. Diwok. Mit 35 Abbildungen ... RM 0.75
do. – Geschenkausgabe gebunden .... RM 1.20
Körperbau u. Lebensvorgänge d. Menschen. Von Dr. Diwok. Mit 43 Abbild. RM 0.75
Richtig helfen bei Unfällen. Von Dr. Diwok. Mit 67 Abbild. RM 0.75
Wie helfe ich? (Erste Hilfe.) Von Dr. Grimm. Mit 10 Abbild. RM 0.30
Gasschutz. Gashilfe gegen Giftgase. Von Dr. Ruff und Prof. Fetzler. Mit 60 Abbild. RM 0.60
Notverbände und ihre Technik. Von Dr. Marloth. Mit 106 Abbildungen ..... RM 0.50
Achtung... Bakterien! Ihre Beschaffenheit, ihre Bedeutung, ihre Bekämpfung. Von Dr. Ed. Strauß. Mit 55 Abbild. RM 0.80
Die Heilmittel. woher sie kommen, was sie sind, wie sie wirken. Von Dr. Strauß .... RM 1.–
5000 medizin. Fachausdrücke – verständlich gemacht. Von Dr. Ed. Strauß .. RM 0.75
Der gesunde Säugling Von Dr. Niemes. Mit 72 Abbild. RM 0.70
Wie pflege ich Kranke? Von Dr. Silberkuhl. Mit 95 Abbild. RM 0.70
Massage. Von Dr. Sieburg. Mit 111 Abbildungen ..... RM 0.75
Wasser-Rettung. Von Dr. Reck. Mit 126 Abbildungen ... RM 0.75
Rechts- und Gesetzeskunde für Heil- und Pflegeberufe. Von Dr. Ed. Strauß RM 0.90
Ärztlicher Ratgeber für den Wehrsport. Von Dr. Genzel. Mit 25 Abbild. RM 0.75
Kräuterhilfe Krankenheil (Heilkräutergemisch) Von Dr. Ed. Strauß. Mit 30 Abbild. RM 0.75
Rassenpflege i. Sprichwort. Von M.-Rat Dr. Jul. Schwab. Volksausg. RM 0.65, Bücherei- und Geschenkausg. RM 2.–
Verlag Alwin Fröhlich • Leipzig N 22/fw

Mutti spare Butter u. Fett
Nur 38 Pfg.
kommen 500 gr geldiger
Brotaufstrich
appetitl. u. saub., v. Ihnen im eig. Topf gek., mit d. 4 millf. bewährt Reichelt's Kunsthonigpulver auch vorzüglich zum Pfefferkuchenbacken. Nahrhaft, gesund, köstlich schmeckend! Alle Frauen loben. 2 Stück (für 4 kg reichend) geg. Voreinsend. 38 Pfg. (oder Nachnahme 1.18)
B. Reichelt, Breslau 5, Schließf. 36201
Wiederverkäufer gesucht!

Hilfe bei langjähriger
Bronchitis
und schmerzhaftem Husten:
„Seit etwa 20 Jahren habe ich jedes Früh- und Spätjahr an Bronchialkatarrh gelitten. In den letzten Tagen von 1937 auf 1938 hatte ich einen schrecklichen Bronchialkatarrh mit schmerzhaftem Husten. Da kam mir der Gedanke, rasch Ihre Dr. Boether-Tabletten zu besorgen. Nach 10 Tagen hatte ich eine so große Erleichterung, daß selbst meine Frau sich wunderte, die ja immer dagegen war und heute selbst Ihre Tabletten empfiehlt. Nach 3 Wochen war ich von meinem schmerzhaften Husten befreit und konnte wieder ruhig schlafen. Hätte ich früher davon erfahren, so hätte ich sicher viel Geld gespart." So schrieb uns Herr Johannes Heck, Rentner, Kornwestheim, Urbanstr. 11, 1.5.38. Quälender Husten, hartnäckige Bronchitis, chronische Verschleimung, Asthma werden seit Jahren mit **Dr. Boether-Tabletten** auch in alten Fällen erfolgreich bekämpft. Unschädliches, kräuterhaltiges Spezialmittel. Enthält 7 erprobte Wirkstoffe. Stark schleimlösend, auswurffördernd, gewebefestigend. **Zahlreiche schriftliche Anerkennungen dankbarer Patienten und zufriedener Ärzte!** In Apotheken **M 1.31** u. 3.24. Interessante Broschüre mit Dankschreiben kostenlos. Schreiben Sie an
MEDOPHARM, München 62/G56

Laut lesen und weitererzählen!
Ich helfe Ihnen weiter.
Kurzschrift
(Stenografie) brieflich zu lernen ist wirklich sehr leicht! Herr Joseph Staudigl, Studienrat am alten Gymnasium in Regensburg, schrieb am 18. 2. 38: „Ich halte Ihre Unterrichtsmethode für ausgezeichnet. Wenn jemand sich genau an den von Ihnen aufgestellten Übungsplan hält, so muß er, ob er will oder nicht, ein tüchtiger Stenograph werden." – Der Abiturient Karl Ditsche in Friedewalde schrieb am 7. 8. 40: „Schon nach 8 Monaten hatte ich eine Schreibgeschwindigkeit von 120 Silben pro Minute erreicht." Mit der neuen amtlichen Deutschen Kurzschrift kann der Geübte so schnell schreiben wie ein Redner spricht! – 500 Berufe sind unter unseren begeisterten Fernschülern vertreten. Sie lernen bequem zu Hause unter der sicheren Führung von staatl. geprüft. Lehrern! Das Arbeitstempo bestimmen Sie selbst! Alle Lehrmittel werden Ihr Eigentum! Bitte, senden Sie sof. in off. Umschl. diese Anzeige ein (3 Pf. Porto).
Privater Kurzschrift-Fernunterricht
E. Spiekermann, Berlin-Pankow Nr. 355 X
Bitte senden Sie mir ganz umsonst und unverbindl. 5000 Worte Auskunft mit den glänz. Urteilen von Fachleuten u. Schülern!
Vor- u. Zuname: .....
Ort und Straße: .....

Gönnen Sie sich einmal überlegt, welche Vorteile Ihnen „Kufeke" als Nahrung für Ihr Kind bietet? Verdauungsbeschwerden gibt es bei „Kufeke" nicht, die Kinder werden froh und zufrieden, nehmen richtig zu, bekommen festes Fleisch und gesunde Knochen. Geben Sie auch Ihrem Kind „Kufeke", Sie werden zufrieden sein.



UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0066
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Überanstrengte brennende Füsse

sehnen sich nach den bewährten Efasit-Fußpflegemitteln. Efasit verleiht den Füßen Frische u. Stärke, befreit von Fußbeschwerden, beseitigt Blasen, Schwellungen, Fußschweiß, Hornhaut, Hühneraugen, Ekzeme und heilt wunde Stellen. Machen Sie einen Versuch, aber nehmen Sie nur Efasit! Efasit-Fußbad (8 Stück) RM -.90, -Fußcreme RM -.55, -Fußpuder RM -.75, -Hühneraugen-Tinktur RM -.75

Zu haben in allen Fachgeschäften.

Efasit-Vertrieb Togalwerk München 8

Efasit

Reizende Locken ohne Brennen erzielen Erwachsene u. Kinder sofort durch das echte **NATURAN**-Lockenwasser auf einfachste Weise. Dauerhaft gegen Feuchtigkeit und Schweiß. Garantiert unschädlich. 1 Fl. 2.- M. 2 Fl. portofrei. Versand per Nachn. **Chr. Friedrich, München Großhad., Gartenstr. 4/FW**

Besteck-Einrichtungen in allen Ausführungen. Zum Selbsteinbauen für 36 Teile RM 6.65 für 72 Teile RM 8.85 m. Silberputzmittel. Nachn. Portofrei. Bildprosp. frei. **SOBEMA** M. Müller, Essen 99

Wie entsteht ein „Bayer"-Arzneimittel?

„Bayer"-Arzneimittel entstehen in systematischer wissenschaftlicher Arbeit. Die Herstellung wird dauernd sorgfältigst überwacht. Das „Bayer"-Kreuz bürgt dafür, daß bei der Herstellung von „Bayer"-Arzneimitteln das Höchstmaß an Verantwortung beachtet wird.

BAYER

Ausbildungswege für Mädchen im Pestalozzi-Fröbelhaus

Berlin W 30, Karl-Schrader-Straße 7/8. Fernruf 277291

1. **Frauenfachschule,** Klasse I und II
   Der Abschluß der Frauenfachschule - Staatsprüfung in der Hauswirtschaft — gilt als fachliche Vorbildung für den Beruf der **Hauswirtschaftsleiterin** und berechtigt zum Eintritt in die Lehrgänge als **Hauswirtschafts-** und **Turnlehrerin** und zum Besuch des Berufspädagogischen Instituts zur Ausbildung als **Gewerbelehrerin für Hauswirtschaft.**
2. **Haushaltungsschule** (1 Jahr)
3. **Hauswirtschaftliche Lehrgänge für die eigene Häuslichkeit** ($^1/_4$ und $^1/_2$ Jahr)
4. **Hauswirtschaftlicher Sonderlehrgang für Abiturientinnen** ($^1/_2$ Jahr)
5. **Berufsausbildung zur Kinderpflege- und Haushaltgehilfin**
6. **Berufsausbildung zur Kindergärtnerin und Hortnerin**
7. **Berufsausbildung zur Jugendleiterin**
8. **Berufsausbildung zur Hauswirtschaftsleiterin**
9. **Berufsausbildung zur Volkspflegerin**
10. **Berufsausbildung zur Werklehrerin**

Eigene Heime für auswärtige Schülerinnen — Besichtigung der Anstalt: Dienstag ab 10 Uhr. Auskunft täglich von 9—13 Uhr – Prospekte stehen kostenlos zur Verfügung. - Beginn neuer Kurse: Oktober 1941 und Ostern 1942.

Der Stolz der Hausfrau

ist ihre Vorratskammer. Vollkommen ist sie erst dann, wenn in ihr auch ein Topf mit in Garantol konservierten Eiern steht. – Das macht sich bezahlt, denn

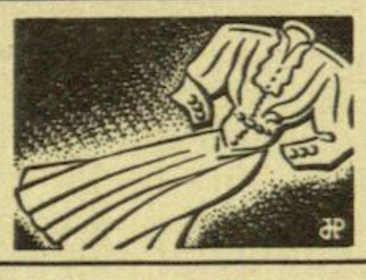
Garantol konserviert Eier über 1 Jahr

- und was wichtig ist: die Eier können zu jeder Zeit unbedenklich entnommen und zugelegt werden!

Dr Scholl's Badesalz
nach Dr. W. M. Scholl, amerik. Arzt u. Orthop.
für Fuss- und Vollbad!
Herrliche Erfrischung! Rheumatische Beschwerden lindernd, Nerven kräftigend. Seit Jahrzehnten bewährt.
Zu haben in Drogerien, Apotheken und in Sanitätsgeschäften.

Neue Sachen sind jetzt rar
Drum färb' die alten selbst und spar'
mit Brauns' Haushaltfarben

Wie es gemacht wird, sagt Ihnen ausführlich Brauns' neues Färbebüchlein. Sie erhalten das bunte Heft völlig umsonst in Drogerien, Landapotheken und einschlägigen Fachgeschäften oder auch kostenlos und portofrei von uns selbst:



WILHELM BRAUNS K.-G. · Quedlinburg
Anilinfarbenfabriken — Gegründet 1874

X Aber Mutti!

Wer wird noch Schmutzwindeln waschen! Das macht man heute mit schöner, dicker, weißer

Daunen-Zellstoffwatte

die 20-m-Rolle 80 cm breit kostet RM. 6.— u. RM. 1.— Porto und ergibt ca. 500 Höschen-Einlagen.

Fordern Sie unsere neuen Anni-Weber-Prospekte über **allen Bedarf zur modernen Säuglingspflege** vom Rollbett bis zum Netz-Windelhöschen

Th. Wortmann,
Arnsberg, Westfalen
(für Groß-Berlin: Hanna Neuhaus, Wilmersdorf, Nassauische Str. 19)

Herz-KLOPFEN?

Kurzatmigkeit, Schwindel, Herzangst, Arterien-Verkalkung stellt der Arzt fest. Schon vielen hat der bewährte Toledol-Herzsaft Besserung u. Stärkung des Herzens gebracht. Warum quälen Sie sich noch damit! Orig.-Fl. 2.10 i. Apoth. Kostenl. Aufkl.-Schrift v. Dr. Rentschler & Co. Laupheim W 8 über

Toledol

CHRISTL
Bettfedern
hygienisch einwandfrei veredelte böhmische Federn.
Hohe Füllkraft
lange Lebensdauer
Muster gratis
Jos. Christl Nchf.
Cham Opl. 57

Werbt für die NS. Frauen-Warte

Reizende Locken ohne Brennschere erzielen Damen, Herren u. Kinder sofort durch mein unschädliches Lockenwasser. Bequeme Anwendg. Schont das Haar. Flasche (monatelg. reichend) M. 1.50 und Porto. 2 Flaschen portofrei.
Frau E. Miehle, Augsburg-Stadtbergen, Pferseerstr. 73/16

Schmarotzer an der Seife?

325 a/41

Meistens kennen Sie diese Schmarotzer gar nicht, und doch fressen sie laufend an Ihren Seifenbeständen, einerlei, ob es sich um Stückseife handelt oder um die Seife, die im Waschpulver enthalten ist. Sie selber sind daran schuld, daß die Seife immer so schnell zu Ende geht, ohne daß Sie es sich erklären können. Da ist zunächst der Schmarotzer Kalk. Sie wissen: erst wenn die Seife gut schäumt, kann sie auch gut reinigen! In vielen Städten Deutschlands, zum Beispiel in Berlin, Hannover, Braunschweig, Leipzig, Köln, Stuttgart usw., hemmt das kalkhaltige Wasser die Schaumkraft. Ein großer Teil der Seifenwirkung wird vernichtet. Man hat ausgerechnet, daß bis zu $^3/_4$ Pfund Seife in einem mittelgroßen Waschkessel bei hartem Wasser verlorengeht. Wenn man hier nichts tut, verliert man einen großen Teil seiner Seifenbestände, ohne von der Seife eine Wirkung zu haben. Man muß deshalb das Wasser vor dem Waschen weichmachen, damit die Schaum- und Waschkraft der Seife entwickelt werden kann. Das geschieht mit Bleichsoda. Am Abend vor dem Waschtag verrührt man einige Handvoll davon im Waschkessel. Über Nacht wird das Wasser wundervoll weich. Morgens merkt man dann, wieviel besser die Lauge schäumt und um wieviel kräftiger sie reinigt.

Durch Weichmachen des Wassers kann man in einem mittelgroßen Haushalt im Jahre mehr als 10 Pfund Seife sparen!

Es gibt noch einen weiteren Schmarotzer an der Seife: das ist Teer, Öl, Schmier und ähnliches an den Händen. Sie haben's sicher schon mal ausprobiert, wie lange man reiben muß, wenn man Teer und Öl von den Fingern kriegen will. Immer wieder entwickelt man ein warmes Schaumbad – und der Teer bleibt doch dran! Auch das ist unnötiger Seifenverbrauch. Ein Griff nach einem guten Scheuerpulver – und schon löst sich auch der zäheste Öl- und Teerschmutz wie von selber. Da, wo schmutzige Hände gewaschen werden, soll stets ein bewährtes Scheuerpulver zur Hand sein.

Für das Scheuern von Fußböden, Fliesen und Fensterrahmen darf man heute auf keinen Fall Seife nehmen! Mit gebrauchter Waschlauge geht es genau so gut. Bei hartnäckigen Flecken nimmt man etwas Scheuerpulver auf den Lappen. Die kostbare Seife hebt man für Gesicht und Körper auf!

Heute im Kriege heißt es für alle: mithelfen, um durch richtiges und sinnvolles Arbeiten im Haushalt sich selber und unsere Wirtschaft vor Verlusten zu bewahren.

Verlag: NSDAP. Reichsleitung, NS. Frauen-Warte. Hauptschriftleiterin: Ellen Schwarz-Semmelroth. Stellv. Schriftleiterin: Renate von Stieda, alle München 33. Fernspr.: 501 46. Sachbearbeiterin des Mode- u. hauswirtschaftlichen Teils: Gertrud Dillforth, Leipzig, Hindenburgstr. 72. Beauftragte Anzeigenverwaltung: Waibel & Co. Anzeigen-Gesellschaft, München 23, Leopoldstr. 4 u. Berlin-Charlottenburg. Gültige Preisliste Nr. 11. Verantwortlich für die Anzeigen: Johanna Wagner, München. Kupfertiefdruck: Offset- und Tiefdruck AG. Nachf., Leipzig C 1, Hindenburgstr. 72. Einzelpreis der „NS. Frauen-Warte" im Inland 27 Pfg., bei Frei-Haus-Lieferung 30 Pfg. Im Inland beträgt der vierteljährliche Bezugspreis bei Postbezug RM. 1.68 zuzügl. Zustellgebühr. — München, Heft 3, 10. Jahrgang.

Kreuzbandpreis: Nach allen Orten im Reichsgebiet, Einzelheft 0.40 RM., im ½ Jahr 5.20 RM.
Auslandspreis: in Devisen und freien Reichsmark! bei Inlandszahlung!
Länder mit ermäßigtem Porto: Heft 0.35 RM., im ½ Jahr 4.55 RM. Heft 0.42 RM., im ½ Jahr 5.45 RM.
Länder ohne ermäßigtes Porto: Heft 0.45 RM., im ½ Jahr 5.85 RM. Heft 0.52 RM., im ½ Jahr 6.75 RM.

Die Preise sind einschließlich Porto und Verpackung. Vorauszahlung — Bedingung, ½ Jahr = 12 Hefte! Auslands- und Kreuzbandversand durch „Völkischer Leserdienst", Johann Wild, München 13, Schleißheimer Straße 68, Postscheckkonto: Johann Wild Nr. 2490 München.

Alle die Lieferung betreffenden Dinge, Wohnungsveränderungen usw., sind der Lieferfirma bzw. Buchhandlung, welche aus dem Bestellschein ersichtlich ist, zu melden. Einsendungen an den Verlag der NS. Frauen-Warte sind zwecklos.

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0067

© Universitätsbibliothek Heidelberg

K 3289 82/5

Auf den ersten Blick

bezaubert die Schönheit seidener und kunstseidener FTO-Strümpfe.

Ihr makelloser Sitz, ihre hohe Elastizität, die auserwählten Farben und nicht zuletzt ihre besondere Haltbarkeit sind weltbekannt.

FTO Strümpfe

BEZUGSQUELLENNACHWEIS DURCH FRIEDRICH TAUSCHER, OBERLUNGWITZ

Schweiß

beseitigt das erprobte bestbewährte **Gifulin!** (DRGM). Prosp. grat. Kurpck. Rm. 2.45 Nachn.

Fr. B. Hauck,
Chem.-pharm. Präp.,
Amberg 36, Bay. Ostm.

Hess-Harmonikas
Versand an Private

Katalog umsonst!

Alle Musikinstrumente zu preiswert in großer Auswahl

Alle Musik von Hess Nachf.

Klingenthal-Sa. 149

Alternde Leute

brauchen Sonderwerte zur Stützung ihrer Leistungskraft sowie zur langen Erhaltung von körperlicher und geistiger Frische. Heumanns „Rovase" ist in der Lage, mit seinen vielseitigen Wirkstoffen und Kraftwerten auch einen Sonderbedarf des Körpers zu decken. Das gilt auch für **werdende** und **stillende Mütter,** für **Nervöse** und **körperlich Abgearbeitete,** für **Kranke** und **Genesende,** für **schwächliche Kinder** und **Jugendliche** in den Entwicklungsjahren. – Sie erhalten „Rovase", die aufbaustarke Kraftkost, für **RM. 3.60** in den Apotheken. Die Packung reicht mehrere Wochen.

Heumanns Rovase

SAMU
samtweich
HARTMANN
Die wunderbar weiche Damenbinde

---

42 Pfd.
Gewichtsabnahme

sind schon durch mein Mittel erzielt worden. Prosp. kostenlos durch
Frau Karla Mast, Bremen M.B 2

Wassersucht
geschwollene Beine

Schmerzl. Entleerung m. Wassersuchtstee. Anschwellung u. Magendruck weicht. Atem und Herz wird ruhig. Pro Paket **Mk. 3.-** Nachn. Israng. Tee-Vertrieb, Augsburg 91

Überall

bunt. Katal. frei auch Teilzahlg.
Hans W. Müller
Ohligs 311

Engel-Apotheke
Nürnberg W 9
versendet Prosp. über das bewährte
Norisdiabet
u. verbilligte Reihen-Harn-Untersuchungen f.
Lucker-kranke

Sauerstoff-Sportcrem

die beliebte Crem für jede Jahreszeit, besonders bevorzugt für den Sport in den Bergen, schützt vor Wind, Frost u. Kälte, verschönt u. nährt d. Haut tagsüber, ohn. fettig auszusehen. Preis RM 2.-, 3.- u 5.-.
Cremladen Laun
München, Kaufinger Str. 35

Anzeigenschluß
26 Tage vor Erscheinen

Damen Bart

Schmerzlose Befreiung v. lästigen Haaren durch persönlich ausprobiertes **Erfolgsmittel.** Näheres frei Frau **H.F. Ulke,** Kosmetikerin **Krefeld 28** Westwall 172

Bei
Darmträgheit
Verstopfung

Kloster Indersdorfer Zehnkräuterpillen.
Sie förd. Blutzirkulation, Stoffwechsel u. Verdauung, reinig. das Blut, regulier. den Stuhlgang und beleben den Organismus. 1 Schachtel 1.25, Kurpack. 4 M. franko. Zu hab. i. d. Apoth., wo nicht
Kloster-Apotheke,
Indersdorf 32 (Obb).

Damenbart

sowie alle unnatürlichen Gesichts- u. Körperhaare kann man jetzt durch ein neu erfundenes, wohlriechendes Enthaarungsöl restlos und vor allem grundlegend beseitigen, da dieses Öl infolge seiner Tiefenwirkung in die Haut eindringt und die Haarwurzeln abtötet. Auch für empfindliche Haut unschädlich. Das auf neuen Erkenntnissen aufgebaute Charmino-Öl ist sulfidfrei, und von großer Tiefenwirkung. Kurpackung 5.45 RM., Doppelpackung 7.45 RM. Interessante Broschure u. viele amtl. beglaubigte Anerkennungen auch über Dauererfolge sendet kostenlos
Dr. E. GÜNTHER & Co.,
Inhaber C. H. Wollschläger
Abt. 118, Leipzig C 1, Postfach 596

Centralin in alter Güte gibts auch im Krieg. Zwar ist es knapp, doch hab Geduld bis nach dem Sieg.

Centralin-Gesellschaft
Mettmann/Rhld. · Postfach 132

Hämorrhoiden
sind heilbar
auch b. schw. Fällen

Prosp. d. Chem. Lab.
Schneider, Wiesbaden

Deutsches Rotes Kreuz, Schwesternschaft Herzog-Georg-Stiftung, Meiningen,
nimmt
Lernschwestern
mit guter Schul- und Allgemeinbildung auf und stellt noch gut ausgebildete **Schwestern** ein. Günstige Bedingung. Bewerbungen mit Lebenslauf an die Oberin.

Erfolg beim
Süßmosten
mit den bewährten Hilfsmitteln der
Süßmostgeräte-Zentrale
Ober-Erlenbach bei Frankf. M

Schuhe wollen Collonil

„Womit putzen Sie den feinen Teekessel?"

„Genau wie Sie die verrußten Töpfe – mit VIM!"

Das ist ja der besondere Vorzug von VIM: es ist allverwendbar! VIM — von Sunlicht — ist feinkörnig und enthält eine schmutzlösende Substanz; es putzt darum das Grobe und auch das Feine gründlich und doch schonend. Wenden Sie das seifesparende VIM aber stets richtig an:

für grobe Putzarbeit nimmt man VIM auf gut ausgedrücktem Lappen

für feine Putzarbeit nimmt man VIM auf gut feuchtem Lappen

Doppeldose 32 Pf., Normaldose 18 Pf., Paket 10 Pf.

Behalten Sie unsere Friedens-Waschmittel in guter Erinnerung:
SUNLICHT SEIFE
für die große Wäsche
FEX *alkalifrei*
für alles Feine und Bunte

V 216

Es gibt nur *ein* VIM, doch das putzt *alles!*

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0068
© Universitätsbibliothek Heidelberg